Oacou. 1155-2

<36620701760011

<36620701760011

Bayer. Staatsbibliothek

Neues lehrreiches und vollſtändiges
Magazin,
vor junges Frauenzimmer
die ganze
Koch=Kunſt,
und
Zuckerbeckerei,
ſamt allem, was damit verknüpft iſt,
vollkommen zu lernen.

Nach Art derer
Magazins
der
Madame le Prince de Beaumont,
in Fragen und Antworten eingekleidet,
und mit
alphabetiſchem Regiſter zum bequemen Aufſchlagen derer
darinnen enthaltnen mehr
als 4500 Speiſen
auch einem
Trenchir=Buch mit Figuren
verſehen.
Zweyter Theil.

Dritte Auflage.

Carlsruhe,
Gedruckt mit Macklots Schriften.
1791.

Bayeriſche
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

XVII. Abſchnitt.
Von mancherley guten Sauſen und Brühen.

1. Wie wird ein Coulis zu allerley Potagen an Fleiſchtägen zubereitet?

Man nimmt ein Stück Rindfleiſch aus der Oberkluft, bratet es am Spieß fein braunroth, dann ſtoſſet alles was am meiſten braun gebraten iſt, ganz warm im Mörſel mit Semmelrinden, mit den Gerippen von Rebhühnern, oder von andern, die man vorräthig hat. Wann dieſes alles nun wohl geſtoſſen, wird es mit gutem Jus benetzet, hierauf mit Jus und guter Brühe in ein Caſſerole gethan, mit Salz Pfeffer, Gewürznägelein und einem Stück grüner Citronen gewürzet, und wann ſolches geſchehen, läßt man es vier - bis fünf mal aufwallen, ſchlägt es durch ein Haartuch, und thut ſolches Coulis über die Potagen mit Citronenſaft. Man bedient ſich dieſes Coulis zu vielen klei-

nen Potagen an Fleiſchtagen, als nämlich zu den Potagen mit Brödgen, von Enten, Lerchen, Wachteln, Schnepfen und Rebhühnern, welche zuſammen mit Kälbermilch und Fricandeaux können belegt werden.

2. Wie macht man ein allgemeines Coulis, welches zu allen Arten von Ragouts gebraucht werden kann?

Man nehme, nachdem viel oder wenig Ragout zu machen iſt, 2 bis 3 Pfund mageres Kalbfleiſch mit einem halben Pfund Schinken, ſchneide dieſes alles in Scheiben, belege mit ſelbigen den Boden einer Caſſerole, thue eine groſſe Zwiebel, gelbe Rüben und Paſtinacken in Scheiben geſchnitten dazu, decke die Caſſerole zu, und laſſe es auf dem Caſſeroloch ſchwitzen. Wann es nun wie Jus von Kalbfleiſch angebacken iſt, und man ſiehet, daß es ſich fein gefärbet hat, ſo wird ein wenig ausgeſchmolzener Speck dazu gethan, auch ein wenig Mehl hineingeſtreut, und umgerührt, damit das Mehl gar werde. Alsdann wird halb Jus und halb Brühe daran geſchüttet, doch ſo, daß die Farbe gut bleibe, ferner mit 3 oder 4 Gewürznägelein, einem Lorbeerblatt, Peterſilie, Champignons, Trüffeln, einigen Citronen, welche zuvor gehackt werden müſſen, und einer ganzen kleinen Zwiebel gewürzt, auch die Rinde von kleinen Brödgens dazu gethan, und ſolches alles etwa drey Viertelſtunden gelinde gekocht. Wann es gar iſt, nimmt man die Kalbfleiſchſcheiben heraus, damit das Coulis bey dem Durchſchlagen nicht wüſt werde. Hierauf wird das Coulis durch ein

ein Haartuch geſeihet, und dasjenige, welches am hellſten durchgelaufen, beſonders aufbehalten. Man bediene ſich deſſelben zu allen Gerichten und Nebengerichten von Gartengewächſen, wie auch zu denen am Spieſe bereiteten Gerichten. Anſtatt des Jus kann man dieſes helle Coulis gebrauchen, und ſelbigem zu den Gerichten einen ſcharfen Geſchmack geben.' Und dieſes iſt anjetzo die Weiſe ſolches Coulis zu machen, welches überhaupt zu allen Gerichten und Nebengerichten gebraucht werden kann.

3. Wie wird eine Brühe oder Bouillon, welche man aller Orten mit ſich führen kann, und welche ſich über ein Jahr gut hält, gemacht?

Hierzu muß ein Hafen von guter Erde, welcher gut ausglaſirt iſt, genommen, ſelbiger ſauber gewaſchen und ausgelaugt werden, hierauf nimmt man 12 Pfund Rindfleiſchſcheiben, 2 Hühner, und 2 Rebhühner, wället ſolches zuſammen in ſiedendem Waſſer auf, thut es alsdann in den Hafen, ſchäumet es wohl ab, und nimmt auch das Fett davon; hernach werden 3 Blätter von Muſcatenblumen, 12 weiſſe Pfefferkörner, ein klein Stück Jngber, und 3 Gewürznägelein hineingeworfen, und man läßts 12 Stunden hindurch bey mittelmäßigem Feuer ſieden. Wann nun das Fleiſch wacker zu kleinen Fäſern gekocht hat, und wie geſchabte Leinwand ausſiehet, wird es vom Feuer genommen, und wann die Brühe faſt kalt iſt, ſelbige durch eine Serviette geſeihet, und damit das Fette nicht mit durchgehe, ſo muß man das, was auf dem Grunde iſt nicht mit hin-

hinzuthun, dann die Brühe muß klar ſeyn, und eine gute Farbe haben. Nach dieſem wird die Brühe in eine kleine irrdene Caſſerole gethan, in ſelbiger ſiedet man die Brühe, und kocht ſie unter öfterem Abſchäumen alſo ein, daß ſie wie ein Syrup werde, welches ein Zeichen iſt, daß ſie genug gekocht hat. Man wird alsdann ohngefähr 5 Unzen dieſes dicklichen Safts, oder nachdem das Fleiſch ſaftig geweſen, mehr oder weniger haben. Dieſe Brühe wird dann in einen Teller von Fayance, welcher ein wenig gröſer, als ein Unterſchälgen, daraus man trinket, iſt, gethan, ſelbige damit in einem Ofen, worinnen man Confituren macht, hingeſetzt, damit es wie eine Paſtille werde, es muß aber innerhalb 8 Tagen trocken ſeyn, derohalben wird es von dem Teller abgenommen, auf ein Haarſieb gelegt, damit es noch beſſer austrockne, hierauf viereckigt geſchnitten, doch ſoll das Stück eine halbe Unze wiegen, welches die rechte Doſis zu einem halben Maas Waſſer iſt. Will man nun Gebrauch davon machen, ſo läßt man Waſſer ſieden, und ſalzt es, alsdann wird das Stück von dem Bouillon hineingethan, da man denn eine Brühe erhält, wozu man, wann es beliebig, Semmel wie zu einer Suppe thun kann. Hierbey iſt wohl zu merken, daß gerathet ſolches Bouillon wohl, ſelbiges von einer angenehmen Farbe, und durchſichtig werde, dahero man alle Behutſamkeit, und wenigſtens 24 Stunden ohne Zeitverluſt dabey anwenden müßte, um eine Doſin zu verfertigen.

4. Wie

4. Wie wird eine weiſſe Sauſe zu allerley Braten bereitet?

Man nimmt einige Sardellen, macht ſolche von den Gräten ab, und hackt ſie mit einer Zwiebel und einem kleinen Stücklein Butter ganz zart, alsdann thut man ein Stücklein Butter mit ein wenig Mehl nebſt den gehackten Sardellen in eine Caſſerolle oder eiſerne Pfanne, knetet ſolches zuſammen durch, würzt es mit ein wenig Pfeffer und geriebener Muſcatennuß, und rührt es mit einer guten Fleiſchbrühe zu einer ſchäumigen Sauſe ab. Zuletzt wird etwas viel Citronen daran gedrückt, auch eine Citrone in Würfeln geſchnitten, und dazu gethan, ſo iſts eine recht feine Sauſe, nach einem hohen Gout. Es kann die Sauſe entweder unter dem Braten oder darüber her gegeben werden; auch kann man gebraten Brod überſtreuen. Wer keine Sardellen hat, der darf nur ein Stück guten Häring nehmen, er thut in dieſer Sache das nämliche.

5. Wie richtet man eine Mitonnage oder Brühe zu den Potagen an den Fleiſchtägen zu?

Es wird ein Stück vom Schulterblatt und Schenkel eines Rinds, oder, wenns zu haben iſt, ein groß Stück aus der Oberkluft, oder Scheibenſtück vom Rinde, in einen Hafen mit kaltem Waſſer gethan, dazu legt man noch einige Kalbskeulen, nachdem man nämlich viel zurichten will, ſchäumet es fleißig ab, und ſchüttet öfters wieder friſch Waſſer daran, wirft auch Salz, gelbe Rüben, Paſtinaten, ein Bündgen feiner Kräuter, und groſſe Zwie-

beln dazu hinein, läßt ſolches zuſammen ſo lange ge- linde kochen, bis die Brühe die verlangte Kraft hat. Man kann darinnen das aufgewällte und mit Bindfa- den gebundene Federvieh gar kochen, jedoch wohl mer- ken, daß ſelbige erſt zuletzt, nicht aber zuerſt in den Hafen gethan werden müſſe. Endlich wird die Brühe durch ein ſeidenes Sieb geſeihet, damit das Fett da- von komme, und darinnen kocht man die Potagen ge- lind auf.

6. Wie macht man eine Brühe zu Speiſen an Fleiſchtagen?

Man thue nach der Gröſſe des Hafens Rind- fleiſchſcheiben, wie auch Scheiben aus einer Kalbs- keule, und eine wohlabgefettete Hammelskeule, wel- che am Spies gebraten worden, mit kaltem Waſſer in einen Hafen, ſchäume es ſorgfältig ab, koche ſie bey gelindem Feuer gar, thue auch das Flügelwerk dazu, nachdem man nämlich die Potage anrichten will. So man auch kräftige Suppen oder Biſquen bereiten will, kann man ſich dieſer Brühe bedienen, um die Hühner, Wachteln und Tauben beſonders damit zu kochen, nachdem man zuvor Scheiben von Speck und Citronen dazu gethan, damit ſie fein weiß bleiben, und die Brühe zu den kräftigen Sup- pen, die Biſquen genennet werden, deſto kräftiger werde, ſo thut man bey deren Bereitung ebenfalls Federvieh dazu. Hernach wird es mit Salz, Ge- würznegelein, groſſen Zwiebeln und Wurzeln gewür- zet, und man läßts denn ſo gar kochen, als es nöthig iſt. Dieſer Brühe bedient man ſich haupt- ſächlich zu allen andern Potagen, der Unterſchied, wel-

welcher dieſelben verändert, iſt nur das verſchiedene Fleiſch dazu, und die Beylagen, die daran gethan werden, ſie mögen nun in Coulis oder Gartenfrüchten beſtehen, und es iſt die beſte Art und Weiſe, die heut zu Tage üblich iſt, dieſe Brühe überall zu gebrauchen, und die Sachen darinnen gelinde aufzukochen. Dieſe Brühe wird auch gebraucht, alle Arten von Coulis zu benetzen, wie auch Gartengewächſe darinnen zu kochen.

7. Wie wird eine gute Brühe für Kranke bereitet?

Es wird eine Hammelskeule, davon das Fett fein abgelöſet worden, nebſt einem Capaun, einem am Spieſſe gebratenen Rebhuhn, dem dicken Fleiſche aus der Kalbskeule, und einer Rindfleiſchſcheibe, in einen irrdenen Hafen gethan, hernach ſchüttet man drey Maas Waſſer darauf, läßts bey gelindem Feuer ſieden, und zwar ſo lange, bis es zur Hälfte eingekocht iſt, denn wird die Brühe durch ein leinen Tuch geſeihet, ſo iſt ſie fertig.

8. Wie pflegt man eine Brühe zu den Potagen an Faſttägen zu machen?

Es werden allerhand gute Arten von Kräutern, nebſt 2 oder 3 Semmelrinden, in einen Hafen mit Waſſer gethan, mit Salz, Butter und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, wenn es dann anderthalb Stunden gekocht hat, ſo wird die Brühe durch ein Leinen- oder Haartuch geſeihet. Man kann ſich dieſer Brühe zu der Geſundheitspotage ohne Kräu-

 ter,

ter, ingleichem zu vielen andern Potagen von Artiſchocken, ſpaniſchen Cardons, Spargel, Lactucke, oder Endivien u. d. g. mehr bedienen.

9. Und wie eine braune Brühe?

Man nehme 2, 3, 4, auch wohl mehr Pfund gutes Rindfleiſch aus der Keule, nachdem man dieſelbe nöthig hat und Gebrauch davon machen will, alsdann ſchneide man es in Scheiben einen halben Finger dick, ſchlage ſie ein wenig platt, lege dieſelben Stück vor Stück, eines neben das andere in eine weite Caſſerole oder Pfanne, hernach werden ein paar gelbe und ein paar weiſſe Wurzeln, auch ein paar weiſſe Zwiebeln in Scheiben geſchnitten, auch Lorbeerblätter, Peterſilie, nebſt noch andern guten Kräutern, ſo man darzu Belieben haben möchte, dieſes alles darüber her auf das Fleiſch gelegt, denn zugedeckt, auf niedrigen Dreyfuß geſetzt, und Kohlfeuer darunter gemacht, und zwar ſo breit, als die Pfanne iſt, und man läßts ſo verdeckt immerweg ſchwitzen und braten, bis alle der Saft, ſo im Anfange herausgegangen, wieder eingeſchmoret und eingebraten, bis daß Fleiſch recht braun worden iſt, und ſich allbereit etwas an die Pfanne angeſetzet hat, doch muß aber allezeit nur mit langſamem Feuer unterhalten werden, ſonſten wird die Brühe leicht bräunlicht, da es ſonſten, wenn es nur immer auf gelindem Feuer gehet, ſo leicht keine Noth hat. Auch darf das Fleiſch gar nicht gerührt oder umgekehrt werden, ſondern es muß beſtändig auf der einin Seite recht liegen bleiben, bis es hübſch braun iſt, alsdann eine helle und kräftige Fleiſchbrühe darüber

rüber gegeben, ſo viel als nöthig iſt, damit die Brühe recht braun, kräftig und hoch von Farbe bleibe, alsdann kann es eine kleine halbe Stunde langſam gekocht und durch ein kleines Sieb geſchüttet werden, ſo iſt ſie recht, und kann, man ſich ſolcher bedienen, wozu man will.

10. Wie eine braune Robertsſauſe?

Man macht ein wenig braunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln, 1 oder 2 Löffel voll Senſt, Citronenſchalen, auch einigen Citronenſcheiben, alsdann ſchüttet man ein wenig Fleiſchbrühe daran, und läßt es damit ein wenig durchkochen, damit es eine ſämige Sauſe wird, zuletzt wird ein wenig Weineßig und ein wenig Zucker gebrochen, ſo iſt die Sauſe recht.

11. Wie macht man Sauſe oder heiſſe Ravigote?

Es wird ein Schoppen Champagner Wein nebſt 2 Kochlöffel voll abgefettet Baumöhl und gute Brühe in eine Caſſerole gethan, ſolches geſotten, und zuſammen bis auf ein gut Glas voll eingekocht, hernach nimmt man Peterſilie und Charlotten, wie auch Brunnenkreſſe, ſo zuvor gehackt worden, mit Salz und Pfeffer, dazu, und läßt es zuſammen ſieden, es muß aber die Sauſe kurz, und nicht zu viel ſeyn. Man bedienet ſich dieſer Sauſe zu gebratenen jungen Hühnern und Tauben mit Citronenſaft, und ſolches nennet man Hühner oder Tauben mit Champagner Wein. Es wird auch nicht übel gethan ſeyn, ſo man beym Anrichten Coulis und Jus dazu thut, und ſtehet dieſes in eines jeden Belieben.

Es kann auch in die Sauſe ein Schötgen ganzer Knoblauch geworfen werden, welcher aber vorher, ehe die Sauſe aufgetragen wird, wieder heraus zu nehmen iſt. Oder, man thue abgefettet Baumöhl in eine Caſſerole, und macht es heiß, wann nun ſolches ziemlich heiß iſt, ſo paßirt man darinnen feine Kräuter, Peterſilie, ein Schötgen Knoblauch, und kleine Zwiebel, aber alles zuvor klein gehackt: hernach wird ein wenig Jus und Coulis daran geſchüttet, und die Sauſe abgefettet, hierauf 1 Löffel voll Weineßig und Senf, welcher aber nicht zu dick ſeyn muß, dazu gegoſſen; auch kann man nach Belieben gröblichen Pfeffer und Citronenſaft, Capern, wie auch einige gehackte Sardellen dazu thun. Und dieſe Sauſe pflegt man in alles, welchem ein etwas hoher Geſchmack gegeben werden ſoll, zu thun. So man das Baumöhl abfetten will, ſo wird ſelbiges in einer Terrine recht heiß gemacht, und wie Brandenwein angezündet, verſticket aber das Feuer alſofort wieder, weil er ſonſt lichterlohe verbrennen würde, kann ſelbiges auch mit einem Löffel voll Weineßig gelöſchet werden. Andere machen das Baumöhl, welches ſie abfetten wollen, ſehr heiß, ſtürzen es alsdann in ein wenig kalt Waſſer, ſchlagen es hernachmals mit Ruthen, und bedienen ſich deſſen, wann ſie es nöthig haben.

12. Wie wird eine Brühe oder Bouillon zugerichtet, um ſolche des Morgens zum Frühſtück zu genieſſen?

Man macht ſolches Bouillon von einem Stück Rindfleiſch aus der Oberkluſt, aus den blutigen

Hals

Halsſtücke vom Kalbe und Hammel, und 2 Hühnern. Wann dieſes alles zuſammen gar gekocht iſt, ſo wird die Bruſt von den Hühnern, mit einem Stück Semmelkrummen, ſo in eben der Brühe geweicht worden, in einem Mörſel geſtoſſen, und wann dann alles wohl ſchmeckt, durch ein Haartuch über Semmelrinden, welche in eben der Brühe gelinde aufgekocht worden, geſchlagen, ſo iſt es recht.

13. Wie eine Fiſchbrühe?

Man nehme gelbe Rüben und Paſtinacken, wie auch groſſe Zwiebeln, ſchneide ſie ſcheibenweiſe, thue ſie mit einem Stück Butter in eine Caſſerole, und laſſe ſie wie ein Zwiebeljus ſchwitzen. Wann es dann röthlicht wird, ſo wird der Fiſch in die Caſſerole gelegt, und zwey- bis dreymal darinnen umgewendet, mit klaren durchgeſchlagenen Erbſen benetzt, ein Bündgen Peterſilie, Gewürznegelein, Salz, kleine Zwiebeln, feine Kräuter, nebſt einigen Champignons, hineingeworfen, und ſelbiges zuſammen eine Stunde lang geſotten, hierauf die Brühe durch ein Haarſieb in einen mittelmäſigen Hafen geſeiht, und man bedienet ſich derſelben die Fiſchpotagen zu kochen. Oder: man wirft ein Stück friſche Butter in eine Caſſerole, ſchneidet 2 oder 3 gelbe Rüben, und eben ſo viel Paſtinacken, ein wenig Peterſilie und groſſe Zwiebeln entzwey, hierauf nimmt man 1 oder 2 Karpfen aus, ſchneidet ſie in Stücken, und legt ſolche zuſammen ordentlich in die Caſerole. So es in der Faſtenzeit wäre, und man hätte ausgegrätete Fiſche aus ſüſſen Waſſern bey der Hand, ſo kann man ſich auch derſelben bedienen. Solches alles

läßt

läßt man auf dem Caſſerol • Loch ſchwitzen, und wann es anfängt auszubacken, wird etwas Brühe von Wurzeln daran geſchüttet, auch mit Champignons und feinen Kräutern gewürzt, gekocht, alsdann die Brühe durch ein Haarſieb in eine Terrine geſchlagen, und kann man ſich derſelben bedienen, wann man ſie nöthig hat. Oder: es wird ein groſſer Hafen, welcher ſich zu der Potage, die man machen will, ſchicket, mit Waſſer zum Feuer geſetzt, Paſtinacken, Peterſilienwurzeln, eine Hand voll Peterſilie, allerhand feine Kräuter, ganze Zwiebeln, und gute Butter dazu gethan, und auch wohl gewürzet. Alsdann thut man die Gräten und Gerippe von den Fiſchen, von welchen man das Fleiſch zu füllen genommen hat, ingleichem das Eingeweide von eben den gefüllten Fiſchen, welches zuvor wohl gereinigt worden, und ſo es beliebig, einige geſtoſſene Krebsſchwänze, wie auch 4 bis 5 Kochlöffel voll Zwiebel • Jus dazu. Wann nun ſolches alles wohl gewürzt und gekocht worden, ſo wird es durch ein Haartuch geſeihet, die Brühe wieder in den Hafen geſchüttet, und ſelbige warm erhalten. Davon können Suppen angerichtet, wie auch die Fiſche zu den Potagen und andere Sachen darinnen gekocht werden.

14. Wie ein Jus von Fiſchen.

Man nimmt Schleyen und Karpfen, ſchleimet die erſten ab, und ſpaltet ſie in die Länge, die andern aber werden geſchuppet, von beyden die Ohren herausgenommen, die Fiſche in eine Schüſſel oder Caſſerole mit in Scheiben geſchnittenen groſſen Zwiebeln, Paſtinacken, gelben Rüben, und ein wenig

But•

Butter gelegt, und man läßt ſie wie das Rindfleiſch braunroth kochen. Wenn es gar iſt, wird ein wenig Mehl hineingeſtreut, und man läßts damit auch ein wenig braunroth werden, thut hernach ſo viel Brühe daran, als man Jus davon haben will, alsdann wird alles in ein leinen Tuch geſchüttet, ſelbiges wohl ausgedrückt, mit Salz, einer mit Gewürznegelein geſpickten grünen Citrone, und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, ſo iſt es fertig. Dieſes Jus wird ſowohl zu Potagen, als auch zu Gerichten und Nebengerichten von Fiſchen gebraucht.

15. Wie pflegt man eine Brühe über Forellen und Hechte zu machen?

Es wird eine Rinde ſchwarz Brod genommen, ſolche gerieben, und mit Wein und Fleiſchbrühe geſotten, durch ein Tuch gepreßt, ein wenig Oehl und Citronenmark daran gethan, gewürzt und gezuckert, nochmals geſotten, und endlich würflicht geſchnittene Citronenſchalen auf die Fiſche geſtreut. Zu denen Forellen aber macht man die Brühe ein wenig dünner.

16. Wie aber über kalte Hechte?

Man ſtoſſe abgezogene Mandeln mit Rahm ab, ſchütte Eßig oder Wein daran, richte es über kalte Hechte an, und trage ſie denn auf den Tiſch.

17. Wie ferner eine Capernbrühe über gebackene Fiſche?

Man laſſe Capern, ein wenig geſchnittene Roſinen, und würflich geſchnittene Citronenſchelfen in

Wein oder Fleiſchbrühe, mit Zucker oder Cardamomen, ſieden, gieſſe hernach Wein- oder Roſeneßig dazu, und richte es denn über die Fiſche an, laſſe ſie auf Kohlen aufſieden, und ſchütte, ehe ſie aufgetragen werden ſollen, gutes Baumöhl, Butter daran. Sollte die Brühe etwas dicklich verlangt werden, kann man geriebene Semmel oder geröſtetes Mehl, oder auch geriebenen Lebkuchen darunter rühren.

18. Und wie eine Heringbrühe über Fiſche?

Die Heringe werden gewäſſert, in Stücken geſchnitten, in Wein oder Eßig gelegt, und wenn ſie eine Weile darinn gelegen, ganz klein gehackt; hierauf läßt man Butter zerſchleifen, und thut die gehackte Heringe hinein, läßt es unter ſtetem Rühren mit einander röſten, ſchüttet alsdann Wein daran, und läßts noch eine Weile ſieden, preßt es hernach durch, thut Zucker, Muſcatenblüthe und Citronenmark daran, und läßts aufſieden. Im Anrichten kann man Zucker oder Baumöhl, nebſt gehackten oder ganzen Capern darzu thun, ſo iſt es recht und gut.

19. Wie wird ein halbbraunes Coulis von Krebſen an Feſttägen verfertigt?

Die Krebſe werden mit Waſſer abgeſotten, alsdann abgeputzt, die Scheeren und der Leib davon genommen, alle Schalen mit ein Dutzend geſchälten Mandeln im Mörſer geſtoſſen, hierauf wird ein Bärſig oder Hecht ausgenommen, ſolcher auf dem Roſt

Roſt gebraten, die Haut abgezogen, das Fleiſch davon gemacht, und ſolches nebſt den Krebſen und dem Gelben von 3 bis 4 hart geſottenen Eyern in Mörſer gethan, und ſelbiges zuſammen geſtoſſen, ſo dann legt man gelbe Rüben und Paſtinacken, wie auch eine groſſe in Scheiben geſchnittene Zwiebel mit ein wenig friſcher Butter in eine Caſſerole. Wenn nun ſolches geſchehen, und die Zwiebel halb braun worden, ſchüttet man etwas Fiſchbrühe daran, würzet es mit Salz, einigen Gewürznegelein, kleinen ganzen Zwiebeln, Peterſilie, Trüffeln, Champignons und einigen Semmelrinden, und läßt es zuſammen gelinde kochen. Wenn es gekocht hat, wird das in dem Mörſer geſtoſſene Coulis in der Caſſerole zerlaſſen, durch ein Haartuch geſchlagen, das durchgeſchlagene alsdann in eine Terrine gethan, und man bedient ſich deſſelben zu allen Arten von Gerichten und Potagen an den Fasttägen und in der Faſtenzeit. Oder; nachdem die Krebſe öfters im Waſſer gewaſchen worden, kocht man ſie mit Waſſer ab, und wenn ſie gar ſind, werden ſelbige abgeputzt, und in die Schaalen beſonders gelegt, hierauf nimmt man ein Dutzend ſüſſe Mandeln, ſtößt ſolche mit den Krebsſchalen im Mörſer, nach dieſem nimmt man eine groſſe Zwiebel, mit ein wenig gelben Rüben und Paſtinacken, ſo zuvor ſcheibenweiſe geſchnitten worden, thut ſelbige mit ein wenig Butter in eine Caſſerole, und wenn ſie halb bräunlich worden, wird etwas Fiſchbrühe daran gegoſſen, und man würzt es mit Salz 2 bis 3 Gewürznegelein, ein wenig Peterſilie, einer kleinen ganzen Zwiebel einigen Champignons und Trüffeln, wie auch etlichen Semmelrinden, läßt alles zuſammen gelind

aufkochen, nimmt hernach die geſtoſſene Krebsſchalen aus dem Mörſer, und zerläßt ſelbige in der Caſſerole, worinnen das Coulis iſt, und läßts damit einmal aufkochen, denn wird es durch ein Haartuch geſchlagen, der Coulis in einen Hafen oder Terrine gethan, und zum Gebrauch zu oberwähnten Gerichten und Potagen aufbehalten.

20. Wie wird ſolches aber an Fleiſchtagen zubereitet?

Es werden Krebſe mit Waſſer abgekocht, wohl geſäubert, ein Dutzend ſüſſe Mandeln mit den Krebſchalen im Mörſer geſtoſſen. Hernach wird ein Huhn oder Capaun am Spieß gebraten, von ſelbigem, wenn es gar iſt, das Bruſtfleiſch genommen, wohl gehackt, in den Mörſer zu den Krebsſchalen mit dem gelben von 3 bis 4 hart geſottenen Eyern in den Mörſer gethan, und ſolches zuſammen geſtoſſen, hierauf anderhalb Pfund Kalbfleiſch aus der Keule genommen, ſelbiges nebſt einem Stück Schinken in Scheiben geſchnitten, der Boden einer Caſſerolle damit belegt, auch eine in Scheiben geſchnittene groſſe Zwiebel, nebſt 2 bis 3 Scheiben von gelben Rüben und Paſtinacken dazu gethan, die Caſſerole damit bedecket, und man läßts auf dem Caſſerolloch bey gelindem Feuer ſchwitzen. Wenn es nun wie Jus von Kalbfleiſch anhängt, thut man ein wenig ausgeſchmolzenen Speck und ſo viel Mehl, als man zwiſchen 3 Fingern faſſen kann, darzu, und ſchwenkt es ſieben bis achtmal auf dem Caſſerolloch unter beſtändigem Umrühren um, ſchüttet ſodann gute Brühe daran, würzt es mit Salz, 2 bis 3 Gewürznegelein,

gelein, einer kleinen ganzen Zwiebel, etwas Peterſilie, etlichen Trüffeln und Champignons, wie auch ein paar Rinden von kleinen Brödgens, läßt ſolches zuſammen gelinde kochen. Wenn denn die Kalbfleiſchſcheiben gar ſind, werden ſie aus der Caſſerole gethan, das geſtoſſene Coulis aus dem Mörſer geſchüttet, und nebſt dem Jus in der Caſſerole zerlaſſen, durch ein Haartuch in eine untergeſetzte Schüſſel geſchlagen, in einen kleinen Hafen oder Terrine gethan, und man bedient ſich derſelben zu allen erwähnten Arten von Gerichten und Potagen.

21. Wie wird ferner ein Coulis von Krebſen an Faſtragen gemacht?

Man thut ein Stück friſche Butter, eine kleine gelbe Rübe und Paſtinacken in Scheiben geſchnitten, eine groſſe Zwiebel, ein wenig gehackte Peterſilie und Champignons, ein Gewürznegelein, wie auch weiche Semmelkrumen in eine Caſſerole, paſſirt alles ein wenig, gießt Fiſchbrühe daran, läßts darauf ſo lange kochen, bis es gar iſt. Hierauf werden Krebſe im Waſſer abgekocht, von ſelbigen die kleine Scheeren oder Füſſe, wie auch die Schalen, die den Schwanz und Leib bedecken, abgemacht, ſolche mit Waſſer ausgewaſchen, damit das Weiſſe, welches noch in den Schalen ſitzet, herauskomme, und wenn ſolches geſchehen, aus dem Waſſer herausgenommen, mit einem leinenen Tuch getrocknet, ſelbige in einem Mörſer ſtark geſtoſſen, und zwar alſo, daß man die Schalen nicht mehr ſehe, bis ſie zu einem Teige werden. Wenn es ſich etwa zutragen ſollte, daß die Schalen zu weich

in dem Mörſer wären, und ſich alſo nicht ſtoſſen lieſſen, ſo wird ein wenig Semmelkrumen darunter gethan. Wenn nun das Coulis gar iſt, ſo zerläßt man darinnen die Schalen, läßt ſie aber nicht kochen, hierauf wird ſolches vermittelſt eines Kochlöffels in eine Terrine gedruckt, und zum Gebrauch aufbehalten. Es iſt aber wohl zu merken, daß das Coulis niemals in einer Potage oder Gericht kochen dürfe. So man eine Potage machen will, ſo darf nur die Brühe, in welcher die Potage kochen ſoll, durch ein Haartuch, durch welches das Coulis durchgeſchlagen worden, geſeihet werden, indem ſelbige auf ſolche Art davon mehr Geſchmack und Farbe bekommt.

22. Wie macht man eine Auſternſauſe?

Die Auſtern werden aufgemacht, aus den Schalen geſchnitten, in ein Geſchirr gethan, hernach ſchüttet man ein ganz wenig Waſſer daran, und läßt ſolches einmal aufkochen, alsdann durchknetet man ein gut Stück Butter nebſt einem Löffel voll Mehl in einer breiten Pfanne oder Caſſerole, wie auch einem Löffel voll Champignonspuder und Citronen zuſammen, gießt das Auſternwaſſer durch ein kleines Sieb davon, und ſo dieſes Waſſer nicht genug iſt, kann mann noch ein wenig Waſſer und Wein dazu ſchütten, wie auch geſtoſſene Muſcatenblüthe, und rührt es zu einer ſämigen Sauſe ab, denn wird der Bart von den Auſtern abgemacht, und man thut die reinen Auſtern zu der Sauſe hinein, ſo wird es eine herrliche Sauſe. Will man einige rohe Auſtern ganz klein hacken, und ſelbige

vorher

vorher mit in das Mehl und Butter einkneten, ehe man es abrühret, ſo iſt es auch recht gut. Dieſe Tunke ſchickt ſich auch faſt über alles, als über gebratene und geſottene Fiſche, inſonderheit über Hechte, wie auch über gebratene Capaunen, auch über allerhand feine Paſteten, wovon ſie auch seyn mögen, ingleichem über Lammfleiſch, abgeſchwitzte Küchlein, und über alles, was man nur will.

23. Und wie eine Muſchelſauſe?

Es müſſen vorher einige rohe Muſcheln aufgemacht, aus den Schalen genommen, ſolche mit etwas Chalotten klein gehackt werden, alsdann durchknetet man ein Stück Butter, einen Löffel voll Mehl, und die gehackten Muſcheln, nebſt Muſcatenblüthe, Citronen und Lorbeerblättern, zuſammen, und rühret es mit ein wenig guter Fleiſchbrühe, oder ein wenig Wein und von der Muſchelbrühe zu einer ſämigen Sauſe ab, hernach wird der Bart von abgekochten Muſcheln abgemacht, und zuletzt in die Tunke gethan, ſo iſt ſie recht, und ebenfalls wie die vorhergehende Auſternſauſe zum Gebrauch ſehr dienlich.

24. Wie ferner eine Sauerampferſauſe über Schollen, Bütten, Lammfleiſch, Kalbfleiſch, Klösgens.

Man nimmt einige Hände voll Sauerampfer, wäſcht ſolchen wohl, hackt ihn ein paarmal durch, und läßt ihn in einem verdickten Hafen in ſeiner eigenen Brühe gar ſchwitzen, alsdann knetet man ein

Stück Butter, ein wenig Mehl, und ein paar Eyerdotter, in einer Pfanne zuſammen durch, thut den Sauerampfer mit ſeiner Brühe dazu, und ſo er nicht naſſes genug bey ſich haben möchte, kann ein wenig Waſſer oder Fleiſchbrühe dazu geſchüttet, mit ein wenig Salz, Zucker und Muſcatenblüthe gewürzt, und zu einer ſämigen Sauſe abgerührt werden, ſo iſt ſie recht gut.

25. Wie wird ein Jus von Champignons bereitet?

Wenn man die Champignons zuvor fein ſauber abgeputzt hat, werden ſie mit einem Stück Speck in eine Caſſerolle gethan, oder ſo man an Faſttägen Gebrauch davon machen will, mit einem Stück Butter, und läßts auf Kohlen braunroth braten, ſo lange bis es auf dem Boden der Caſſerole anbäcket, und wenn es braun iſt, wird ein wenig Mehl daran gethan, und man läßt ſelbiges ebenfalls nebſt den Champignons braun werden, hierauf ſchüttet man Brühe daran, deren man ſich an Fleiſchtägen, oder in der Faſtenzeit bedient, läßts damit aufkochen, nach dieſem wird es vom Feuer genommen, das Jus in einen Hafen beſonders gethan, und mit Salz und einem Stück Citronen gewürzt. Die Champignons aber können entweder gehackt oder ganz zu Potagen, wie auch zu Gerichten und Nebengerichten gebraucht werden.

20. Wie

26. Wie ein Jus von einem Capaun oder Rebhuhn?

Der Capaun oder das Rebhuhn wird gebraten, und wenn er gar iſt, ſo druckt man vermittelſt einer Preſſe das Jus heraus. Dieſes Jus iſt in den Küchen ſehr nützlich, und kan man ſich deſſelben bedienen, die mehreſten Ragouts und Potagen damit kräftig zu machen.

27. Und wie von Kalbfleiſch?

Man nehme das dicke Fleiſch aus einer Kalbskeule, ſchneide es ſcheibenweiſe, und klopfe es, belege damit den Boden einer Caſſerole, und lege groſſe in Scheiben geſchnittene Zwiebeln, gelbe Rüben und Paſtinacken darauf, decke die Caſſerole mit einer Schüſſel zu, ſetze ſie anfangs auf ein gelindes und hernach auf ein ſtärkeres Feuer. Wenn denn das Jus, wie auch das Kalbfleiſch ziemlich verzehret, und darauf gegangen, auch auf dem Boden der Caſſerole anhängt, und man ſieht, daß es eine gute Farbe angenommen, ſo wird eine gute Fleiſchbrühe daran gegoſſen, mit 3 oder 4 Gewürznegelein, ein wenig Peterſille und einer ganzen kleinen Zwiebel gewürzt, wieder zugedeckt, eine halbe oder drey Viertelſtunden gelinde gekocht, damit das Kalbfleiſch Zeit habe, gar zu werden, und endlich das Jus durch ein Haarſieb in einen Hafen oder Terrine geſeihet, und zu allen Arten von Potagen und Ragouts nützlich gebraucht.

27. Wie ferner von Rindfleiſch.

Es wird eine Scheibe Rindfleiſch genommen, ſolche in der Dicke eines Biſſens, oder noch etwas dicker, von einander geſchnitten, alsdann eine Caſſerole zur Hand gethan, und zwar eine ſolche, welche die gehörige Gröſſe zu dem Jus hat, nachdem man viel Rindfleiſch hat, hierauf legt man auf den Boden der Caſſerole 4 bis 5 Speckſtreife, auf ſolche aber die Rindfleiſchſcheiben ordentlich bey einander, bedeckt ſolche mit Scheiben von 3 bis 4 groſſen Zwiebeln, gelben Rüben und Paſtinacken, decket die Caſſerole mit einem Hafendeckel oder mit einer Schüſſel zu, ſetzt die Caſſerole auf ein Caſſerolloch mit gelindem Feuer, und läßts ſchwitzen, deckt es nach dieſem wieder ab, und ſiehet zu, ob es Jus gegeben habe, deckt es alsdann wieder zu, und ſetzt es auf ſtärkeres Feuer. Wenn ſich denn das Jus verzehret, und auf dem Boden der Caſſerole es anbäkket, ſo wird es abgedeckt, ſachte umgewendet, damit die Zwiebeln, gelbe Rüben und Paſtinacken unten zu liegen kommen, und ein wenig roth werden, doch ſo, daß ſie nicht anbrennen. Wenn man nun ſiehet, daß ſich alles wohl gefärbt hat, ſo wird etwas gute Brühe daran geſchüttet, und zwar ſo lange, bis es die verlangte Farbe bekommt. Wenn dieſes geſchehen, läßt man es eine halbe oder drey Viertelſtunden kochen, thut ein halb Dutzend Gewürznegelein, wie auch ein wenig Peterſilie, und eine kleine ganze Zwiebel unter währendem Kochen dazu, und wenn es gar iſt, ſo wird es durch ein Haartuch in einen Hafen oder Terrine geſeihet, denn iſt es recht.

Die-

Dieſes Coulis wird gebraucht, ſo man kein Jus von Kalbfleiſch zu den Potagen hat, wie auch alle Arten von Ragouts und Coulis damit anzufeuchten.

09. Wie aber auf eine andere Art?

Es werden dicke Scheiben aus der dicken Hinterklutt geſchnitten, alsdann einige dünne Speckſtreifen, ein klein Stück Zucker, 2 oder drey halb von einander geſchnittene groſſe Zwiebeln auf den Boden einer dicken Caſſerole, die nicht friſch verzinnet iſt, gethan, hierauf die Rindfleiſchſcheiben ordentlich in der Caſſerole herumgelegt, denn thut man einen Kochlöffel voll gute Brühe, welche keine Farbe hat, dazu, läßt dieſes alles auf mittelmäßigem Feuer eine halbe Viertelſtunde ſchwitzen, nach dieſem wird es auf ein Caſſerolloch, und zwar auf ſtärkeres Feuer geſetzt, und wenn es hängen ſollte, ſo gebe man acht, daß kein leerer Raum zwiſchen dem Fleiſch entſtehe, wo es anbrennen möchte, und welches hernach dem Jus einem unangenehmen Geſchmack geben würde. Wenn es angebacken iſt, ſo wird ſo viel Peterſilie, als man zwiſchen 2 oder 3 Fingern faſſen kan, daran geſtreut, das Fleiſch umgekehrt, etwas gemeine Brühe von einem Stück Rindfleiſch daran geſchüttet. So man aber etwas beſonders und auſſerordentliches haben will, ſo muß ebenfalls die Brühe zuvor beſonders zu dem Jus und Coulis bereitet werden. Ferner hat man wohl Achtung zu geben, daß nicht allzuviel Brühe daran komme, welches ihm ſonſten die Farben benehmen würde. Endlich wird es mit Gewürznegelein, einer kleinen Zwiebel, und einigen Champignons gewürzt, alsdann

gar gekocht, in eine Terrine geſeihet, und zum Gebrauch aufbehalten.

30. Und wie ein Jus von groſſen Zwiebeln?

Die groſſen Zwiebeln werden nebſt gelben Rüben und Paſtinacken in Scheiben geſchnitten, in einer Caſſerole mit ein wenig Butter braunroth gebraten, zuweilen umgerührt, und wenn ſie braun ſind, thut man ſo viel Peterſilie, als man zwiſchen zwey Fingern faſſen kan, daran, ſtreut auch ein wenig Mehl dazu, ſchüttet Fiſchbrühe, oder helle Erbſenbrühe, oder auch Brühe von Wurzeln daran, würzt es mit ein wenig Baſilie und einigen Champignons, läßt es zuſammen gelinde kochen, ſeihet es hierauf durch ein Haarſieb, und bedient ſich deſſelben zu nöthigem Gebrauch.

31. Wie richtet man ein weiſſes Coulis an Fasttägen zu?

Man nehme ſo viel Mandeln, als man glaubt, daß nöthig ſeyn möchten, und ſtoßt ſie im Mörſer, alsdann werden Semmelkrumen in Rahm oder Milch geweicht, ingleichem länglichte Fleiſchſtücke von gar gekochten Fiſchen, ſo weiß man ſelbige nur haben kan, genommen, zu ſelbigen kleine Zwiebeln, friſche Muſſeronen und weiſſe Trüffeln gethan, und auf dieſes alles gießt man die helleſte Brühe, die man nur hat, läßts damit eine Viertelſtunde kochen, und ſchlägts hierauf durch ein Haartuch, ſo iſt es fertig. Dieſes Coulis wird zu allen Eſſen, welche man weiß haben will, genommen. Oder: man paßire

paßire groſſe Zwiebeln und gelbe Rüben wie zu einer Brühe, und ſo ſelbige fein bräunlich werden, ſo ſtreuet man Semmelkrumen, eine Hand voll Peterſilie und einige Gewürznegelein darunter, gießt Fiſchbrühe dazu, läßts gelinde Kochen, und ſeihets durch ein Haartuch, ſo iſts auch recht. Oder: man man nimmt einen Hecht, oder ein paar Bärſiche aus, bratet ſolche bey gelindem Feuer auf dem Roſt, ſchälet ſie ab, nimmt das Fleiſch reinlich davon, ſchälet eine Hand voll ſüſſe Mandeln, und ſtoßt dieſelbe mit dem Fleiſch von den Fiſchen und dem Gelben von 4 bis 5 hart geſottenen Eyern im Mörſer. Wenn dieſes geſchehen, werden 5 oder 6 groſſe Zwiebeln, und ein paar gelbe Rüben oder Paſtinacken in Scheiben geſchnitten, ſolche nebſt einem Stück Butter in eine Caſſerole gelegt, und darinnen gebraten, hernach öfters umgerührt, und wenn ſie anfangen bräunlich zu werden, mit heller durchgeſchlagener Erbſenbrühe benetzt. Alsdann ſchuppet man einen Karpfen ab, ziehet die Haut davon macht das Fleiſch von den Gräten, welches Fleiſch hernach zu einem Gehackten oder zu einer Fülle gebraucht werden kann. Hierauf werden die Gräten und der Kopf in Stücken geſchnitten, ſelbige in die Caſſerole zu der Zwiebelbrühe gethan, und ſo es damit eine Viertelſtunde gekocht hat, ſo ſeihet man die Brühe durch ein Sieb in eine andere Caſſerole, würzt dieſelbe mit ein paar Gewürznegelein, einigen Champignons und Trüffeln, etwas Peterſilie, einer ganzen kleinen Zwiebel, und wirft in der Gröſſe zweyer Eyer Semmelkrumen darein, ſolches alles wird bey gelindem Feuer eine Viertelſtunde lang gekocht, ſodann zerläßt man den geſtoſſenen Fiſch, Eyer und Man-

Mandeln darinnen, läßts gemächlich kochen, doch nicht völlig ſieden, damit es nicht rinne, ſchlägt es durch ein Haartuch, und braucht dieſes Coulis zu Potagen und Gerichten.

32. Wie wird eine Sauſe blanche oder eine gelbe holländiſche Sauſe über allerhand Fiſche zubereitet?

Man thut ein gut Stück Butter in einen Hafen, oder ſteinerne Pfanne, oder in eine Caſſerole, ſchlägt 5 bis 6 Eyerdottern dazu, wirft ein paar Stücklein Citronenſchalen, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig geſtoſſene Muſcatenblüthe und ein ganz wenig Mehl hinein, durchknetet ſolches mit einem Kochlöffel wohl zuſammen, rührts mit ein wenig Waſſer ab, damit es eine ſämige Sauſe wird, endlich wird es mit ein wenig Weineßig oder Citronenſaft, ſo ſtark und gelinde, als man es am liebſten haben will, gebrochen, ſo iſt ſie recht.

33. Wie eine Sauſe haſchee?

Es werden Champignons, Trüffeln, Morcheln, auch ſo man will, Piſtacien, ſauber geputzt, und klein gehackt, alsdann thut man ganz fein gehackte Zwiebeln, und ein wenig gelbbraun Mehl darein, und denn nebſt den gehackten Jngredientien auch ein wenig Citronenſchalen, rührt dieſes alles zuſammen untereinander, und kochts mit ein wenig recht guter Brühe zu einer ſämigen Sauſe recht durch, drückt zuletzt Citronenſaft darein, ſo iſt ſie recht und gut. Dieſe Sauſe iſt ſehr gut über ein Stück gekochtes Rind-

Rindfleiſch, wie auch über alle Sachen, welche in einer Braiſe gar gemacht werden.

34. Wie eine Sauſe a la Daube?

Wenn etwas a la Daube abekocht wird und man ſolches kalt geben will, ſo macht man folgende Sauſe dabey, nämlich: man nimmt einige rein gemachte Anſchovis oder Sardellen Capern, Peterſilie und Zwiebeln, hackt dieſes alles ganz fein, mengt es zuſammen mit in kleine Würfel geſchnittenen Citronenſcheiben, ein wenig klein geſtoſſenen weiſſen Pfeffer, ein wenig Baumöl und ſo viel Weineßig, als nöthig iſt, wohl durch, und ſetzts in einer Schüſſel beſonders bey. Giebt man aber die Daube warm, ſo wird zwar dieſelbe Sauſe gemacht, allein man thut ſie in eine kleine Casserole oder Pfanne, kehrt ſie mit ſo viel Butter, als eine welſche Nuß groß, in Mehl um, rührts damit auf dem Feuer ein wenig ab, und giebts gleichfalls in einer Schüſſel beſonders auf den Tiſch. Dieſe Sauſe kann auch ſonſten gebraucht werden, wozu man will.

35. Wie eine Anſchovisſauſe?

Man nimmt einen Löffel voll Mehl, ein Stück Butter, Citronen, Lorbeerblätter, ganz klein gehackte Chalotten, eine Portion klein gehackte Anſchovis, dieſes alles wird zuſammen durchgeknetet, und mit einer guten Brühe abgerührt. Die Anſchovis müſſen vorher nur ein wenig ausgewäſſert werden, und in deren Ermanglung kann ein Stück guter Hering genommen, ſolcher von den Gräten

abge-

abgemacht, mit Zwiebeln oder Chalotten und einem Stücklein Butter ganz fein gehackt, und denn nach obiger Regel zugerichtet werden, ſo iſt es auch recht gut.

36. Wie macht man noch ein weiſſes Coulis an Faſttägen?

Es werden Hechte, Butten, oder andere weiſſe Fiſche in einer kurzen Waſſerbrühe mit Salz, kleinen und groſſen Zwiebeln, Butter und Peterſilie gekocht, und wenn ſie gar ſind, längliche Fleiſchſtücke daraus geſchnitten, hernach 8 bis 10 geſchälte ſüſſe Mandeln in einem Mörſer geſtoſſen, mit 1 bis 2 Tropfen Brühe befeuchtet, damit ſie nicht Oel geben, und wenn ſie geſtoſſen worden, die Fleiſchſtücken von Fiſchen nebſt dem Gelben von 4 bis 5 hart geſottenen Eyern dazu gethan, und zuſammen geſtoſſen. Alsdann bereitet man in einer Caſſerole ein Coulis ſo wie das von Krebſen, ſeihet es auf eben die Weiſe durch, zerläßt aber nur ſtatt der Krebſe das vorgemeldete geſtoſſene Fiſchfleiſch darinnen, ſchüttet auch ein wenig ſüſſen Rahm dazu, und bedient ſich des Coulis zu weiſſen Potagen und Gerichten. Es iſt wohl zu merken, daß, wenn das Geſtoſſene darinnen zerlaſſen worden, es ja nicht aufkochen, ſondern nur heiß gemacht werden müſſe, wenn es gebraucht werden ſoll, denn ſonſt würde es rinnen, und weiter nicht zum Gebrauch dienlich ſeyn.

37. Wie aber an Fleiſchtägen?

Das gekochte Bruſtfleiſch von Federvieh wird gehackt, alsdann ſchälet und ſtoſſet man 15 bis 20 ſüſſe Mandeln, thut das Gelbe von 3 bis 4 harten Eyern, wie auch das gehackte Bruſtfleiſch dazu, und ſtoßt es zuſammen. Hierauf werden Semmelkrumen, 3 Scheiben von gelben Rüben und Paſtinaken, Champignons, kleine Zwiebeln und Peterſilie dazu gethan, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ferner ſchüttet man etwas Brühe, wie auch, wann es faſt gar iſt, etwas ſüſſen Rahm daran, thut das Geſtoſſene auch dazu, vermiſcht es mit einander, ſeihet es durch ein weiſſes Haartuch, und braucht es zu einer Potage oder Gericht.

38. Wie ferner ein braunrothes Coulis zu Potagen?

Man nehme 2 bis 3 Pfund Kalbfleiſch, und ein halb Pfund magern Schinken, ſchneide ſolches ſcheibenweiſe zuſammen, belege damit den Boden einer Caſſerole, thue gelbe Rüben und Paſtinacken, wie auch eine in Scheiben geſchnittene groſſe Zwiebel dazu, decke die Caſſerole zu, und laſſe es auf einem Caſſerolloch ſchwitzen. Wenn es angebacken iſt, und man merket, daß es ſich fein gefärbt hat wird ein wenig ausgeſchmolzener Speck daran gethan, ein wenig Mehl hineingeſtreuet, umgerührt, mit halb Jus und halb Brühe benetzt, damit es eine gute Farbe bekomme, hierauf mit 3 bis 4 Gewürznegelein, einigen Champignons, Trüffeln, Muſſeronen, Peter-

Peterſilie einer kleinen ganzen Zwiebel und Semmelrinden gewürzt, und damit gelinde gekocht. Wenn man nun in ſo weit fertig iſt, das Coulis durchzuſchlagen, und ſolches zu einer braunrothen Potage von Rebhühner ſoll gebraucht werden, ſo muß ein am Spieſſe gebratenes Rebhuhn, das einen guten Wildgeruch hat, im Mörſer geſtoſſen, und daſſelbe in dem Coulis zerlaſſen, alsdann aber dieſes zuſammen durch ein Haartuch geſchlagen, das Durchgeſchlagene aber in einen kleinen Hafen gethan, um es darinnen warm zu halten, und ſodann über die Potagen beym Anrichten geſchüttet werden. Dieſes Hauptcoulis wird zu allerley Arten von ſchwärzlich gekochtem Fleiſchwerk gebraucht. So man ein Coulis von Schnepfen haben will, ſo kann man nur statt des Rebhuhns Schnepfen nehmen, oder will man ein anders haben, ſo nehme man ſtatt des Rebhuhns Faſanen, Enten, Tauben, wilde oder zahme, und Wachteln, und ſoll das Fleiſchwerk von ſolcher Art, das angerichtet werden ſoll, am Spieſe zuvor halb gar gebraten ſeyn, ehe es im Mörſer geſtoſſen wird, um ſolches in dem Coulis zu zerlaſſen, ſo iſt es nur das veränderte Fleiſchwerk, welches in dem Coulis zerlaſſen wird, das dem Coulis den Geſchmack und Namen giebt.

39. Wie wird ein Coulis von Rebhühnern bereitet?

Man ſtoßt 2 gebratene Rebhühner nebſt den Speckſtreifen, in welchen ſie zuvor gebraten worden, wohl im Mörſer, thut hierauf ſo viel grüne Trüffeln, und friſche Champignons, als man zwiſchen 3 Fingern

gern faſſen kann, mit feinen Kräutern und kleinen Zwiebeln in ausgeſchmolzenen Speck, vermiſcht, alsdann das geſtoſſene Fleiſch damit in der Caſſerole, ſchüttet 2 gute Kochlöffel voll von dem Kalbfleiſchjus daran, und läßts bey gelindem Feuer gemächlich kochen, ſchlägt es endlich durch ein Haartuch, ſo iſts fertig. Oder: Es wird ein Rebhuhn, das einen guten Wildgeruch hat, und zuvor mit Speckſtreifen belegt worden, am Spieſe gebraten, hierauf abgezogen, ganz im Mörſer geſtoſſen, denn in eine Caſſerole mit ausgeſchmolzenem Speck, Champignons, kleinen Zwiebeln, Peterſilie, einer Schinkenſcheibe und geraſpelten Semmelrinden gethan, ſolches mit Jus befeuchtet, das geſtoſſene Rebhuhn, feine Kräuter und eine Knoblauchzwiebel daran genommen, ingleichem ein Glas Wein für diejenigen, welche einen beſondern kräftigen Geſchmack lieben, dazu geſchüttet. Wenn nun alles gar gekocht iſt, wird es durch ein Haartuch geſchlagen, und man bedient ſich deſſen, wenn man es nöthig hat.

40. Wie aber ein dergleichen Coulis von Rebhühnern zu denen bräunlich zerbreiteten Gerichten?

Es werden 2 Rebhühner am Spieſſe gebraten, ſelbige, nachdem ſie gar worden, im Mörſer geſtoſſen, hierauf nimmt man 2 Pfund von dem dicken Fleiſch aus einer Kalbskeule und ein Stück Schinken, ſchneidet beydes in Scheiben, legt ſolche mit einer groſſen Zwiebel und einigen gelben Rüben auf den Boden einer Caſſerole, läßt es zuſammen auf dem Caſſerolloch ſchwitzen, und wenn es angebacken iſt, wird ein wenig Mehl hineingeſtreut, umgerührt,

mit halb Brühe un halb Jus befeuchtet, mit 2 oder 3 Gewürznegelein, einer ganzen Zwiebel, Peterſilie, einigen Trüffeln, Mußeronen, Champignons, und Semmelrinden gewürzt, und man läßts zuſammen eine halbe oder drey Viertelſtunden lang gelinde kochen, hernach zerläßt man die geſtoſſenen Rebhühner darinnen, läßts zuſammen ein wenig kochen, ſchlägt es durch ein Haartuch, und bedient ſich deſſelben, wenn es vor gut befunden wird.

41. Wie von Kalbfleiſch und Schinken?

Man belege den Boden einer Caſſerole bald hie bald da mit einigen Speckſtreifen, die ganze Caſſerole hingegen mit etwas dicken Scheiben aus einer Kalbskeule, auf ſelbige aber hingegen lege man einige Schinkenſcheiben, nachdem man will, daß das Coulis den Schinkengeſchmack haben ſoll, hierauf wird ein Kochlöffel voll Brühe, die keine Farbe hat, wie auch ſo viel geſtoſſener Zucker, als man zwiſchen zwey Finger faſſen kann, hinzugethan, und man läßt es zuſammen eine Viertelſtunde ſchwitzen, nachhero verſtärkt man das Feuer. Wenn nun alles von dem Zucker überzogen, und das Fleiſch eine gute Farbe hat, ſo wird das Fleiſch und der Schinken herausgezogen, auf einen Teller gelegt, gute friſche Butter in die Caſſerole gethan, und wenn ſelbige geſchmolzen, ſo viel Mehl, als zu dem Jus gehört, hineingeſtreut, damit gekocht, damit es eine gelbliche Farbe annehme. Wenn es ſich denn anfängt zu färben, ſo wirft man 2 kleine halb von einander geſchnittene Zwiebeln dazu hinein, und rührts beſtändig um, thut ein wenig Peterſilie dazu, und ſchüttet ein

ein wenig gute Brühe daran; alsdann wird es mit einigen Gewürznegelein, verſchiedenen gereinigten Champignons, und einem oder 2 ganzen Schötgen Knoblauch gewürzt, zuſammen gelinde gekocht beſtändig umgerührt, bis es nämlich gar wird, durch ein Haarſieb geſeihet, und zum Gebrauch aufbehalten. Wenn etwa zu dem Coulis nicht Mehl genug genommen worden, ſo können einige geraſpelte gelb gefärbte Semmelrinden, nicht aber die Krumen, hinzugethan werden. Dieſes Coulis kann man zu allen Gerichten brauchen, auch kann ſolches entweder durch ein Haartuch, oder durch ein Haarſieb, welches aber nicht allzuenge ſeyn darf, durchgeſeihet werden, nur darf kein Fleiſch mit durchgehen, als welches man zuvor, ehe es durchgeſeihet wird, mit einem Schaumlöffel wegnehmen muß. Andere zerlaſſen ſo viel Mehl als nöthig iſt, in einer Caſſerole mit Jus und Brühe, nachdem ſie zuvor das Fleiſch anbacken laſſen, und mit Brühe benetzt haben. Uebrigens muß man wiſſen, wie das Coulis gefärbt und alles ſo vermiſcht werden ſoll, daß es mit dem Fleiſch gar werde. Dieſes Coulis verbindet ſich, und macht leichter dicklich, als die andern, und eben deswegen hängt es ſich auch deſto eher an die Caſſerole, wo es nicht umgerührt wird. Man würzt ſelbiges auch, wie zuvor gemeldet worden. Wiederum andere laſſen das Fleiſch in einer Caſſerole ſchwitzen, und wie ein Jus anbacken, ſchütten alsdann Brühe daran, und nehmen ſtatt des braun gebratenen Mehls Rinden von geraſpelten zarten Semmelbrödgen, würzen es auf oberwähnte Weiſe, und wenn es gekocht hat, ſchlagen ſie es durch ein Haartuch.

42. Wie ferner ein Capaun, Coulis?

Es wird ein gebratener Capaun im Mörſer ſo zart, als nur immer möglich, geſtoſſen, hernach thut man Semmelrinden in ausgeſchmolzenen Speck, und wenn ſolche fein braunroth worden, ſo würzt man es mit ein wenig klein gehackten Muſſeronen, Peterſilie, und einer kleinen Zwiebel, vermiſcht ſelbiges zuſammen mit dem geſtoſſenen Capaun, und fährt fort, ſo lange es nöthig iſt, auf dem Caſſerolloch zu paßiren, gießt ſo viel von der beſten Brühe daran, als man vor nöthig befindet, und ſchlägt es durch ein Haartuch, ſo iſt es recht.

43. Und wie von Enten?

Man ſtoſſe eine gebratene Ente wohl im Mörſer, brate hernach Schinken in einer Schüſſel, thue ihn in einen Hafen mit 2 Händen voll Linſen, und koche ſolches zuſammen, würze es mit 2 bis 3 Gewürznegelein, einer Zwiebel Knoblauch, und einer kleinen Zwiebel. Wenn es nun gar iſt, wird es mit dem Entenfleiſch geſtoſſen, in eine Caſſerole mit ausgeſchmolzenem Speck gethan, Jus von Kalbfleiſch daran geſchüttet, damit das Coulis fein weißlich werde, und durch ein Haartuch geſchlagen.

44. Wie von Tauben?

Es werden 2 bis 3 groſſe gebratene Tauben im Mörſer geſtoſſen, alsdann 3 Sardellen, Peterſilie, eine kleine Zwiebel, ſo viel Capern, als man zwiſchen 2 Fingern faſſen kann, 2 bis 3 Rocambole, ein

wenig Trüffeln und Morcheln gehackt, hierauf wird das Gehackte mit dem Fleiſch der Tauben zuſammen in eine Caſſerole gethan, etwas Jus von Kalbfleiſch und Schinkeneſſenz daran geſchüttet, durch ein Haartuch geſeihet, und ſo dick, als man es vor gut befindet, gemacht.

45. Wie ein Coulis von Champignons?

Man weiche Semmelrinden in das an ſeinem Orte beſchriebene Jus von Champignons, ſchlägt es alsdann durch ein Haartuch, und bediene ſich deſſen, wenn man es nöthig hat.

46. Wie aber eines von Wurzeln?

Man ſcheidet Paſtinacken, gelbe Rüben, Peterſilienwurzeln, und groſſe Zwiebeln ſcheibenweiſe, thut ſie ein wenig in eine Caſſerole, ſtoßt ſelbige hierauf nebſt einem Stück in Fleiſchbrühe geweichten Semmelkrumen und anderhalb Dutzend Mandeln im Mörſer, läßt es in einer Caſſerole kochen, und würzt es ſo, wie andre Coulis, ſchlägts ganz heiß durch ein Haartuch, und bedient ſich deſſen zu allen Potagen mit Zuckerwurzeln, Lauch, weiſſen Zwiebeln und Spaniſche Cardons.

47. Wie endlich von Linſen?

Dieſes Coulis wird auf eben die Art, wie das vorher beſchriebene Coulis von Rebhühnern, bereitet, nur dürfen nicht ſo viel Semmelrinden darzu gethan werden, und zwar wegen der gar gekochten Lin-

Linſen welche das Coulis ſchon dicklich machen. Die Linſen werden alsdann in der Caſſerole eine halbe Viertelſtunde vorher gelinee gekocht, ehe das geſtoſſene R:bhuhn hinzugethan wird, hierauf ſchlägt man es nochmals durch ein Haartuch, thut das Coulis nebſt 1 bis 2 Kochlöffel gar gekochten ganzen Linſen in einen Hafen, damit ſich zeige, was es ſey. Wenn nun ſolches Coulis über eine Potage geſchüttet wird, ſo hat man eine Potage mit Linſen. Oder: Man nimmt Stücke Semmelrinden, Peterſilienwurzeln, gelbe Rüben, groſſe Zwiebeln, zerſchneidet ſie ſcheibenweiſe, und paßiret ſie in Baumöl oder heiſſer Butter. So es an Fleiſchtagen iſt, kann man braun gebratenen Speck dazu thun, auch die Gartengewächſe und Semmelrinden darein werfen, und ſolches alles röthlich braun werden laſſen, bis es ſich fein braun anhängt, alsdann gar gekochte Linſen und ein wenig Brühe dazu ſchütten, und es wohl würzen. Wenn es nun nebſt einem Stück Citrone vier bis fünfmal aufgekocht, wird es durch ein Haartuch geſchlagen. Dieſes Coulis braucht man zu den Potagen mit Linſen, zu den Potagen mit Semmelrinden, die mit Linſen angefüllt worden, und zu den Potagen mit Semmelrinden mit Linſen, die mit Hecht, Karpfen, und vielen andern Fiſchen gefüllet worden. An Fleiſchtagen bedient man ſich deſſelben zu den Potagen mit Rebhühnern, Tauben, Enten, u. d. g.

48. Wie macht man eine gelbe Robertſauſe?

Es wird ein Stücklein Butter in eine Caſſerole oder ſteinerne Pfanne gethan, hierauf nimmt man

ein paar Eyerdotter, ein wenig Weineßig und Zucker, ein oder zwey Löffel voll Senf und Citronenſchalen, durchknettet ſolches zuſammen mit einem Löffel, alsdann wird es mit ein wenig klarer Fleiſchbrühe oder ein wenig Wein und Waſſer zu einer ſämigen Sauſe gerührt, auch, ſo es nöthig iſt, ein wenig geſalzen, ſo iſt es recht und gut.

49. Wie eine gelbe Weinſauſe?

Man nimmt ein wenig Mehl, 3 bis 4 Eyerdotter, ein Stück Butter, knetet ſolches zuſammen durch, hernach thut man Muſcatenblüthe und ein wenig Zucker, wie auch rein gemachte Corinthen, Citronenſchalen und Citronenſcheiben dazu, und rührts mit Wein ab; ſollte ſie aber von dem Wein nicht ſcharf genug werden ſo kann man ein wenig Weineßig dazu gieſſen. Dieſe Sauſe wird über Budding, verlohrne Eyer, u. d. g. gegeben.

50. Wie eine gelbe Citronenſauſe?

Man nehme 4 Eyerdotter, ein ganz wenig Mehl, ein Stück Butter, von 2 bis 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, alsdann drücke man auch den Saft hinein, die Kerne aber dürfen nicht mit hineinkommen. Dieſes alles wird in einen Hafen oder Pfanne wohl durchgeknetet, mit halb Waſſer und Wein zu einer ſämigen Sauſe abgerührt, mit Zucker gebrochen, damit es ſüß genug wird, und ſo es von dem Wein und Citronenſaft nicht ſcharf genug ſeyn ſollte, kann ein wenig Weineßig dazu geſchüttet werden. Dieſes iſt eine recht gute und angeneh-

genehme Sauſe über ordinair gekochte, wie auch farcirte Ochſenzungen, ingleichem über Tauben, Enten, junge Hühner, Lammfleiſch u. d. g.

51. Wie wird aber dieſe Sauſe mit Mandeln gemacht?

Die Sauſe wird eben wie die vorige bereitet, nur daß abgeſchälte Mandeln in feine längliche Striemlein geſchnitten, und ſelbige zuletzt in die Tunke gethan, oder beym Anrichten darauf geſtreut werden müſſen. Auch kann man mit Piſtacien alſo eine beliebige Veränderung treffen.

52. Wie macht man eine Brühe über allerley Wildpret?

Es wird ein Stücklein Rindfleiſch zerſchnitten, in Butter geröſtet, bis es ganz braun wird, ſelbiges nebſt der Butter und ein Stücklein gebäheten Brod in ein Häfelein gethan, Fleiſchbrühe und Eßig daran gegoſſen, weich geſotten, alsdann durchgepreſſt, mit Pfeffer, Muſcatenblüthe und Gewürznegelein gewürzt; auch kann man zuletzt würflich geſchnittene Citronenſchelfen mit aufſieden laſſen.

53. Wie aber über Hühner?

Man nehme ein wenig Semmelmehl, ein gut Theil Zimmet, ſchütte Wein dazu, zuckere es, und laſſe ſolches mit einander ſieden, zuletzt thue man den Saft von einer Citrone, wie auch ein wenig Johannesbeerſaft in die Brühe, und laſſe ſie nur einen einigen Wall aufthun, ſo iſt es recht.

54. Und wie über einen Haaſen?

Man kan geriebenes weiſſes oder Rockenbrod im Schmalz hübſch braun röſten, hernach Wein und Eßig daran gieſſen, mit Pfeffer, Muſcatenblüthe und Gewürznegelein würzen, nach Belieben es zukkern, auch ein wenig Citronenſaft darein drücken, und zuletzt ein wenig klein geſchnittene Citronenſcheiſſen mit auffieden laſſen.

55. Wie wird eine franzöſiſche Brühe über Capaunen oder Hühner bereitet?

Man ſchneidet Citronen und Limonen zu Schnitten, ſchüttet Wein und einen Löffel voll Aepfelſaft daran, läßts zuſammen kochen, preſſt es alsdann durch ein Tuch, gießt Malvaſier dazu, würzt es mit Muſcatenblüthe, Zucker, Zimmet und ein wenig Saffran, und läßt es noch einmal aufſieden. Unterdeſſen wird das Gebratene angerichtet, dieſe Brühe darüber gegoſſen, und geſchnittene Datteln und Mandeln darauf geſtreut.

56. Wie eine ſpanniſche Sauſe?

Nachdem 5 bis 6 Sardellen mit einem Stücklein Butter klein gehackt worden ſind, thut man ſolche nebſt klein gehackten Chalotten, ein wenig klein geſchnittenen Schinken, und etwas weiſſem Baumöle in eine kleine Caſſerole, läßt es zuſammen etwas braun ſchwitzen, ſchüttet alsdann eine ſämige Kraftbrühe oder etwas Coulis daran, ſo aber ſolche nicht zu haben wäre, kann man ein wenig Mehl darauf

 ſtreuen,

ſtreuen, und es damit ſchwitzen laſſen, und denn darauf gieſſen, was man hat, hernach läßt man ſolches wohl durchkochen, ſtreicht es durch ein Haartuch, thut ein wenig Champagner Wein, Champignons und Citronenſaft daran, läßt es noch einmal zuſammen durchkochen, ſo giebt es eine recht gute Sauſe, deren man ſich bedienen kann, wozu man will.

57. Wie eine engliſche Sauſe?

Man nimmt einen kleinen Löffel voll Mehl und ein gut Stück Butter, knetet es unter einander, hierauf hackt man Chalotten, blanchirte oder einmal aufgekochte Peterſilie, Lorbeerblätter, Citronenſchalen, einige Capern und Sardellen recht klein, knetet dieſes alles zu dem Mehle und Butter hinein, und rührt es mit einer guten Brühe zu einer ſämigen Sauſe ab. Wenn es nun abgerührt iſt, werden einige hart geſottene Eyerdotter zu kleinen Stückgen gemacht, und ſolche in die Sauſe gethan, oder beym Anrichten darüber hergeſtreut. Man gibt dieſe Sauſe über Kalbsbraten, gebratene Capaunen, junge Hühner und alles was man will, alsdann ſtreut man auch ein paar ein wenig gebratene und in Würfeln geſchnittene Schinkenſcheiben, ingleichem ein in Würfeln geſchnittenes und gebratenes Brod darüber, ſo iſt es recht.

58. Und wie eine Sauſe a la Reine?

Man läßt ein Stücklein Butter recht gelbbraun werden, und wirft eine Hand voll abgeblätterter oder gröblich gehackter Peterſilie darein, alsdann ſchüttet man etwas Coullige oder ſämige Kraftbrühe, nebſt

Weineßig und gehackten Sardellen daran, und läßts zuſammen ein wenig durchkochen, ſo iſt ſie recht und gut zu allen gebratenen Sachen, als Grillade, Cotelette, auch zu allen andern Braten, wie auch zu gebratenen Fiſchen.

59. Wie wird eine Brühe von Aepfeln über Wildpret zubereitet?

Man kan ein viertel Pfund Mandeln abziehen, ſolche länglicht und klein ſchneiden, auch Borſtorfer-Aepfel ein wenig im Schmalz röſten, daſſelbe hernach wieder davon abſeihen, beydes in einen Stollhafen thun, ein wenig Weinbeer darunter miſchen Wein daran ſchütten, auch nach Belieben es mit Muſcatenblüthe, Zimmet und Muſcatennuß würzen, und etwas Brod darein reiben, zulezt das Gebratene in eine Schüſſel anrichten, und dieſe Brühe darüber geben, ſo iſt es recht.

60. Wie über Rebhüner und anders Gebratenes?

Es wird eine gute Hand voll Mandeln klein geſtoſſen, hernach ſchneidet man zwey Borſtorferäpfel klein, ſtoßt ſelbige mit den Mandeln ab treibt ſie mit Wein durch einen Seiher, läßt ſolche ein wenig ſieden, ſchüttet zulezt etwas Eßig daran, zuckert und würzt ſie mit Zimmet und Muſcatenblüthe, und richtet ſie über das Gebratene an.

61. Wie über gebeizte und ungebeizte Schlegel?

Es werden Aepfel geſchält und würflicht geſchnitten, wie auch kleine Zwiebeln, und ſelbige mit einem

einem zerbrockten Stücklein Brod in Wein geſotten, bis es weich iſt, alsdann ſeihet man es durch, thut Gewürze und Zucker daran, hierauf rührt man ein oder zwey zerklopfte Eyerdottern mit dieſer ſiedenden Brühe an, und ſchüttet ſie über das Gebratene. Oder: Man ſchält und ſchneidet einen oder 2 Aepfel, wie ſchon angezeigt worden, hernach wird ein Stücklein Rockenbrod gebähet, ſolches zuſammen in ein Häfelein gethan, halb Wein und halb Fleiſchbrühe daran geſchüttet, alsdann weich geſotten, durchgerieben, noch mehr Wein wie auch ein wenig Eſſig dazu gegoſſen; zulezt kan man auch Citronenſaft darein drucken, oder dergleichen Scheiben mit aufſieden laſſen, die gelbe Schelfen würflicht geſchnitten darauf ſtreuen, auch die Brühe, ſo man ſie ſüß verlangt, zuckern, und über das Gebrante anrichten, ſo iſt es auch gut.

62. Und wie über allerley Weißgebratenes?

Man ſchneide zwey ſaure Aepfel, wie zu einem Aepfelmus, ſchütte Wein daran, laſſe ſelbige ſieden, alsdann treibe man es durch einen Seiher, gieſſe ſüſſen Wein, wie auch Citronen Eſſig daran, würze es mit Zucker, Triſanet und gutem Gewürze, laſſe alſo dieſe Brühe ein wenig aufſieden, richte ſie über das Gebratene an, und beſtreue ſelbiges mit würflicht geſchnittenen Citronenſchalen.

63. Wie macht man hingegen eine Sauſe zu Endten?

Man nimmt Jus von Kalbfleiſch, würzt es mit Pfeffer und Salz, thut das Jus von zwey Po-

Pomeranzen daran, und bedient ſich derſelben zu den Endten.

64. Wie von Schnepfen?

Wenn die Schnepfen gar gebraten ſind, werden ſie vom Spieſe abgezogen, alsdann das Eingeweide und die Leber davon genommen, ſelbige in eine Caſſerole gelegt, mit Pfeffer und Salz gewürzt, hernach gießt man ein wenig rothen Wein daran, und wenn ſolches geſchehen, ſchneidet man die Schnepfen in die Sauſe, und ſo ſolche noch nicht dicklich genug wäre, ſo kan man 2 bis 3 Löffel voll Coulis von Kalbfleiſch und Schinken daran thun, es zuſammen heiß machen, und zuſehen, obs einen guten Geſchmack habe, ſodann den Saft von 2 Pomeranzen daran drucken, und warm anrichten.

65. Wie macht man eine Brühe über Capaunen oder Hühner?

Man ſchneidet Citronen auch Limonien zu Schnittlein oder Scheiben, hierauf wird Wein und ein Löffel voll Aepfelſaft daran geſchüttet, ſodann in einem Häfelein wohl gekocht, und durch ein Tuch gegoſſen, mit Zucker, Zimmet, Muſcatenblüth, auch ein wenig Safran gewürzt. Endlich läßt mans zuſammen aufkochen, richtets über den gebratenen Capaun an, oder man kan es auch allein auf den Tiſch geben.

66. Wie wird eine Roſinen-Brühe gemacht?

Es wird nach Belieben Wein in einem Häfelein zum Feuer geſezt, mit ein wenig Ingber, Pfeffer, ingleichem Zucker, Zimmet und Muſcatenblüth gewürzt, ein

ein wenig Safran in ein Läpplein gebunden, mit dem Gewürz in das Häfelein gethan, und ſolches zuſammen wohl gekocht. Unterdeſſen ſezt man ſauber geleſene und rein gewaſchene Roſinen in einem Häfelein mit Waſſer beſonders zum Feuer, damit ſie aufquellen, und ſo dieſes geſchehen, ſo wird der Wein mit dem Gewürze durch ein Tuch geſchüttet und ausgedruckt. Endlich nimmt man die aufgequollene Roſinen, läßt das Waſſer davon triefen, thut ſie in die Weinbrühe, läßt alles zuſammen mit noch ein wenig Malvaſier wohl kochen, und richtets über das Gebratene an.

67. Wie eine weiſſe Capern-Sauſe?

Man nimmt einen halben Löffel voll Mehl, 2 Eyerdotter, ein gutes Stück Butter, thut ein paar Stücklein Citronenſchalen, ein wenig geſtoſſene Muſcatenblüth und Lorbeerblätter daran, durchknetet ſolches zuſammen wohl in einer Caſſerole oder Pfanne, ſchüttet ein paar Löffel von Capern dazu, rührt es mit kräftiger klarer Fleiſchbrühe, oder in Mangel deren mit ein wenig Wein und Waſſer zu einer ſämigen Sauſe ab, hernach wird es mit ein wenig Zucker gebrochen, ſo iſt dieſe Sauſe alsdann zu gebrauchen, wozu man will.

68. Wie aber eine braune Capern-Sauſe?

Es wird ein wenig hochbraunes Mehl gemacht, und man thut ein klein Bündgen feine Kräuter, Lorbeerblätter und kleingehackte Zwiebeln, ein paar Löffel voll Capern in das heiſſe braune Mehl hinein, rührt es auf dem Feuer wohl durch, und ſchüttet ein gute

Brühe, oder in Ermanglung deſſen, halb Waſſer und halb Wein daran, würzt es mit ein wenig Salz, Nägelein, Zucker und Citrone, und läßt es zu einer ſamigen Sauſe kochen, ſo iſt ſie recht, und kan zu Paſteten von zahmen und wilden Endten, Haſen, Wildpret, auch Tauben, aber nicht allezeit, ſondern nur dann und wann zur Veränderung gebraucht werden, auch kan man dieſe Sauſe über vorher abgebratene Tauben, Endten, gekochte Rindszungen und viel mehr dergleichen geben.

69. Und wie richtet man eine Brühe von Kalb- und Hammelfleiſch zu Tunken zu?

Man darf nur ein paar Scheiben gutes Hammel- oder Kalbfleiſch, oder ein paar Scheiben von gutem Rindfleiſch mit einigen Schinkenſcheiben in eine kleine Caſſerole nebſt ein paar ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern thun, und ſelbiges auf gelindem Feuer ganz braun einſchwitzen laſſen, als wie man ſonſt eine Brühe macht, und wenn gar keine friſche Fleiſchbrühe vorhanden, ſo ſchüttet man ein wenig kochend Waſſer darauf, läßt es damit ein wenig kochen, alsdann gießt mans durch ein klein Sieb, ſo iſt dieſe Brühe recht zu Tunken.

70. Wie macht man aber eine ſämige Kraft-Brühe oder kleine Coullige davon?

Man laſſe es alsdann nicht gar zu hochbraun einſchwitzen, und ſtreue kurz vorher, ehe das Naſſe darauf gegoſſen wird, ein wenig Mehl darüber, laſſe ſolches noch ein wenig zuſammen durchbraten, ſchütte hierauf Brühe oder ein wenig kochend Waſſer daran,

koche

koche es damit durch, und ſtreiche es durch ein kleines Sieb, ſo hat man gleich eine kräftige Brühe oder kleine Coullige. Beym Anrichten wird ein wenig Citronenſaft darein gedruckt, auch kan man Morcheln, Trüffeln, Champignons, u. d. g. ſo man ſie hat, mit daran thun, und alsdann gebrauchen, wozu man will.

71. Wie wird eine Sauſe vom Jus von Hammelfleiſch mit Chalotten bereitet?

Die Chalotten werden geſchält, recht klein gehackt, mit Salz Pfeffer und Jus von Hammel- oder auch Kalbfleiſch, in eine Schüſſel gethan, hernach richtet man die Sauſe über die Hammelskeulen oder auch Federvieh an.

72. Wie wird eine Brühe von Wurzeln gemacht?

Man nimmt Peterſilienwurzeln, Rüben, Paſtinaten, gelbe Rüben, wie auch Sellerie, halb von einander geſchnittenen Kohl und groſſe Zwiebeln, puzet ſolches alles fein ſauber ab, wäſcht es rein, und läßts austropfen. Wenn dieſes geſchehen, thut man friſche Butter in eine Caſſerole, paßirt die obgemeldten Wurzeln darinnen auf dem Caſſerolloch, und wenn ſie anfangen ſich zu färben, ſo werden ſie mit der hernachmals beſchriebenen klaren Erbſenbrühe befeuchtet, und man thut allerhand Gewürze in einem leinenen Tüchlein dazu. Wie dieſes geſchiehet, wird ſogleich auch gemeldet werden. Wenn nun von der Brühe hinlänglich dazu gegoſſen worden, ſo ſchüttet man alles in einen Hafen, würzt es mit Pfeffer und

Salz,

Salz, und läßts vor dem Feuer kochen, ſeihet hierauf die Brühe durch ein Haarſieb in eine Terrinne, und braucht ſolche, wozu man will. Wie man die obgemeldeten Gewürze in ein leinenes Tüchlein thut, geſchiehet folgendergeſtalt: Man nimmt ein leinenes Tüchlein, wickelt in ſelbiges ſo viel Coriander, als man zwiſchen 2 oder 3 Finger faſſen kan, ein wenig Muſcatenblüth, die Hälfte von einer Muſcatennuß, 4 Gewürznegelein, feine Kräuter und eine Knoblauchzwiebel, bindet es wie ein Säcklein zuſammen, und bedient ſich deſſen, wenn mans nöthig hat.

73. Und wie eine helle Erbſenbrühe an Faſttagen?

Man nimmt 4 kleine Maas voll grüne trockene Erbſen, lieſet ſie, wäſcht ſolche in laulichtem Waſſer, hierauf werden ſie nebſt einigen gelben Rüben, Paſtinacken und groſſen Zwiebeln in einem groſſen Hafen mit ſiedendem Waſſer gekocht. Wenn ſie nun gar gekocht ſind, ſo ſeihet man die Brühe durch ein Haarſieb in eine Terrine, ohne die Erbſen zu zermalmen, welches dann die helle Erbſenbrühe iſt.

74. Wie ferner eine weiſſe Chalotten-Sauſe?

Es wird ein Löffel voll Mehl, eine Portion ganz fein gemachte Chalotten und ein Stück Butter genommen, ſolches zuſammen durchgeknetet, alsdann mit einer guten Fleiſchbrühe, oder nur mit ein wenig Waſſer angefeuchtet, und damit zu einer ſämigen Sauſe abgerührt, zuletzt mit ein wenig Weineßig gebrochen, und ſo man einen halben Löffel voll Champignons-Pulver daran thut, wird es ſo viel beſſer.

Dieſer Sauſe bedient man ſich zu allen gebratenen Sachen, und zwar über einen gebratenen Capaun, zu einer Carbonade, was vor Sorte Fleiſch es auch seyn mag, ingleichen zu Roſtbraten, u. d. g. mehr.

75. Wie eine Sauſe Remolade?

Man nehme reingemachte Sardellen, Capern, Peterſilie und Zwiebeln, ſolches alles hacke man klein, rühre es zuſammen mit ein wenig Salz, geſtoſſenem Pfeffer, geriebener Muſcatennuß, Weineßig, weiſſem Baumöle und einem Löffel voll Senf, ſo iſt eine Sauſe nach einem hohen Gout. Sie kan zu Grilladen von allerhand Fleiſch und Fiſchen, Braten und Cotelet-ten gebraucht werden.

76. Wie eine Ravigote, oder grüne Remolade?

Man nimmt Schnittlauch, Kerbel, Brunnkreſſe, Pimpinelle, Hahnenkamm und Draguhn, thut von allen dieſen Kräuten nach Proportion ihrer Kraft, mehr oder weniger in einen Mörſel und ſtoßt ſie. Wenn ſie nun wohl geſtoſſen, werden ſelbige mit Salz, Pfeffer, ein wenig Rocamboln und Senf gewürzt, auch wird ein wenig Baumöl und Citronenſaft, allein kein Weineßig daran geſchüttet. Sollte dieſe Sauſe noch nicht ſüſſe genug ſeyn, kan noch ein wenig Waſ-ſer dazu gegoſſen werden, ingleichem muß der Dra-guhn unter allen am meiſten zu ſchmecken ſeyn.

77. Und wie eine grüne Sauſe?

Es wird grüne Saat vom Winterkorn mit Sem-melrinde im Mörſel geſtoſſen, wiederum herausge-

nom-

nommen, in ein Haartuch gethan, mit Pfeffer und Salz gewürzt, ein wenig Jus von Kalbfleiſch und Weineßig daran geſchüttet, alsdann hinlänglich flüſſig gemacht und durchgeſchlagen. Man bedient ſich dieſer Sauſe kalt zu den Gerichten vom Lammfleiſch.

78. Wie wird eine Sauſe von friſchen Muſſeronen bereitet?

Die Muſſeronen werden geputzt, mit ein wenig Peterſilie und kleinen Zwiebeln gehackt, hierauf ſezt man eine Caſſerole mit ein wenig ausgeſchmolzenem Speck zum Feuer, ſchwenkt die Muſſeronen einigemal darinnen um, ſchüttet Jus daran und läßt ſie bey kleinem Feuer gelinde kochen, fettet ſie wohl ab, macht ſelbige mit einem Schinken- und Kalbfleiſch-Coulis dicklich, ſiehet zu, daß die Sauſe einen guten Geſchmack habe, und richtet ſie warm an.

79. Wie aber mit Trüffeln?

Nachdem die Trüffeln geſchält, im Waſſer gewaſchen und klein gehackt worden, thut man ſie mit dem hellen Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis in eine Caſſerole, würzt ſelbiges mit Salz und Pfeffer, läßts bey kleinem Feuer kochen, ſiehet zu, daß die Sauſe gut ſchmecke, und richtet ſie warm an.

80. Wie macht man eine Sardellenbrühe über allerley Braten?

Man nehme ein Stück friſche Butter, zerreibe ſie mit Citronenmark, thue ein paar gehackte Sardel-

len dazu, rühre alles wohl unter einander, ſetze es auf Kohlen, ſchütte hernach das Jus vom Braten, und wenn es zu ſieden anfängt, den Saft von einer Citrone oder Pomeranze dazu; ſo iſt ſie recht und gut.

81. Wie wird eine ſolche Brühe über einen Schlegel bereitet?

Nachdeme 12 Sardellen geſäubert und klein gehackt worden, läßt man ein gut Stück Butter zergehen, rührt die Sardellen darinnen ab, thut geriebene Citronenſchalen und Mark, Muſcatenblüthe, Pfeffer, geriebene Semmel, Wein und ein gut Stück Butter dazu, rührt es über einem gelinden Kohlfeuer ab, und richtet dieſe Brühe über den Braten an.

82. Wie eine Capernbrühe über Schlegel und Priſillen?

Es wird Mehl ohne Schmalz ganz trocken geröſtet, Wein und ein wenig Fleiſchbrühe daran gegoſſen, mit Muſcatenblüth gewürzt, und alles zuſammen geſotten, zuletzt ein gut Theil Capern und etwas Zucker darein geworfen, und man läßt es noch einen Sud thun, auch kan nach Belieben ein wenig Eßig dazu geſchüttet werden. Oder: man röſtet gehackte Capern im Schmalz, ſchüttet Weineßig und Fleiſchbrühe daran, würzt es mit Pfeffer und geriebener Muſcatennuß, läßts mit einander aufſieden, wirft zuletzt noch ein gut Theil Capern darein, und richtets über den Braten an. Will man es ſüß haben, ſo kans auch nach Belieben gezuckert, auch ein wenig Butter und Bratenbrühe aus der Bratpfanne

darein

darein gethan, oder gebähetes Rockenbrod in Wein und Fleiſchbrühe geſotten, durchgezwungen und dazu geſchüttet werden.

83. Wie eine Zibeben-Brühe über Hühner und Weißgebratenes?

Man läßt ein paar Schnitten wohlgebähetes Weißbrod in halb Malvaſier und halb andern Wein ſieden, zwinget es durch, würzt es mit Pfeffer, Muſcatenblüth und ein wenig Safran, läßt alles mit einander wohl ſieden, thut zuletzt ein gut Theil ausgekörnte Zibeben und abgezogene länglicht geſchnittene Mandeln, wie auch klein geſtoſſenen Zimmet darein, ſchüttet eßig dazu, zuckerts nach Belieben, legt alsdann das Huhn in eine Schüſſel, löſet die Viertel ein wenig auf, und richtet die Brühe darüber an. Oder: Es wird Wein mit einem guten Theil Zucker, Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüth und ein wenig Safran, in einem Säcklein geſotten; indeſſen legt man Roſinen in Waſſer, läßt ſie aufquellen, und nimmt die Kerne nicht heraus, wäſcht ſie denn ſo lange aus Wein, bis nichts Trübes mehr davon geht, ſeihet hernach den Wein herab, ſchüttet die Zibeben in ein Häfelein, gießt Malvaſier und denjenigen Wein, darinnen zuvor das Gewürz geſotten, und durch ein härenes Tuch geſeihet worden, daran, läßt es zuſammen aufſieden, und wenn ſolches geſchehen, werden die gebratenen Hühner auf Rosmarinſträuslein in eine Schüſſel gelegt, die Zibeben nebſt der Brühe darüber geſchüttet, und man beſtreut den Rand der Schüſſel mit durchgeſiebtem Zucker und Zimmet.

84. Wie ferner eine Sauſe mit Schinken?

Es werden 3 oder 4 Schinkenſcheiben geſchnitten, geklopft, in eine Caſſerole gelegt, und man läßt ſie alsdann auf einem Caſſerolloch ſchwitzen; wenn ſelbige anhängen, ſo wird ſo viel Mehl, als man zwiſchen 3 Fingern faſſen kan, darein geſtreut und zuſammen umgerührt, Jus daran gegoſſen, mit Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, und bey gelindem Feuer gekocht. Sollte die Sauſe noch nicht dicklich genug seyn, ſo kan ein wenig Kalbfleiſch- und Schinkencoulis daran gethan werden, doch muß man zuſehen, daß die Sauſe einen guten ſcharfen Geſchmack haben möge. Zulezt läßt man ſolche durch ein Haarſieb laufen, und bedient ſich derſelben zu allen Braten von weiſſem Fleiſch.

85. Und wie eine Sauſe mit Zwiebeln?

Man thue Jus von Kalbfleiſch nebſt ein paar groſſen in Scheiben geſchnittenen Zwiebeln in eine Caſſerole, würze es mit Pfeffer und Salz, laſſe es bey kleinem Feuer gelinde kochen, ſeihe ſolches hierauf durch ein Haarſieb, thue das durchgelaufene in ein Sauſen-Näpfgen und richte die Sauſe warm an.

86. Wie aber eine bräunliche Sauſe mit kleinen Zwiebeln?

Es werden kleine Zwiebeln ſauber abgepuzt, mit ein wenig ausgeſchmolzenem Speck in eine Caſſerole gethan, mit Pfeffer und Salz gewürzt, hernach gießt man ein wenig Jus daran und läßts ein wenig kochen,

machts

machts alsdann mit dem Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis dicklich, ſiehet dahin, daß die Sauſe einen guten und ſcharfen Geſchmack habe, endlich wird ſie warm angerichtet.

87. Wie eine ſämige Butter-Sauſe?

Die Butter muß vorher wohl ausgewaſchen, und alsdann die Hälfte nebſt einer guten Meſſerſpitze voll Mehl und 2 bis 3 Löffel voll Waſſer in eine Pfanne gethan, ſolches auf gelindem Feuer abgerührt, mit dem Löffel die Butter immerfort in die Höhe gezogen, und hernach die andere Hälfte Butter, ſo man zuruck gelaſſen hat, und ſo alle ſtückweiſe dazu gelegt werden, und wenn die lezte geſchmolzen iſt, ſo wird ſie ſämig und gut ſeyn, hierauf muß man ſie gleich abnehmen, ſonſt wird ſie leicht rinnen und käſen. Dieſe Sauſe iſt gut über Fiſche, Fiſchpaſteten, beſonders in eine Stockfiſch-Paſtete.

88. Und wie eine Rahm-Sauſe?

Es wird etwas gute Butter, aber nicht ſo viel als zu den andern Sauſen genommen, weil ſie mit fettem Rahm abgerührt wird, und alſo auch nur ganz wenig Mehl und ein paar Eyerdotter, denn etwas Peterſilie im Waſſer einmal aufgekocht und klein gehackt, ein wenig Salz und geſtoſſene Muſcatenblüth, alles zuſammen durchgeknetet und mit ſüſſem Rahm abgerührt, ſo iſt ſie recht und gut, inſonderheit über gekochte Karauſchen, Stockfiſch-Paſtete und womit man ſie ſonſt geben will. Will man ſie über Stockfiſch, oder in eine Stockfiſch-Paſtete geben, ſo kan man ein wenig klein gehackte Chalotten oder Zwiebeln daran thun.

89. Wie ferner eine Wein-Sauſe.

Man nehme nur ganz wenig Mehl, geſtoſſene Muſcatenblüth, Eyerdotter und ausgewaſchene Butter, durchknete ſolches zuſammen, rühre es mit halb Wein und Waſſer ab, alsdann wird es mit ein wenig Zucker gebrochen, ſo iſt die Sauſe recht, und kan über friſche Forellen, Grundeln u. d. g. gegeben werden.

90. Wie eine Chocolate-Sauſe?

Anſtatt des Mehls kan man ein Viertelpfund fein geſtoſſene und durchgeſiebte Chocolate, alsdann ein Stück ausgewaſchene Butter und 3 bis 4 Eyerdotter nehmen, dieſes zuſammen in einer Pfanne wohl durchkneten, und denn mit Wein und ein wenig Waſſer abrühren. Sollte es von der Chocolate nicht ſüß genug werden, darf man noch ein wenig Zucker dazu thun, ſo iſts eine herrliche Sauſe, welche über Buddin, Tauben, junge Küchlein u. d. g. kan gegeben werden.

91. Wie macht man eine Spaniſche Brühe über einen Faſanen oder Auerhahnen?

Man nimmt Malvaſier, druckt Citronenſaft darein, würzt es mit Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüth, Zucker und Zimmet, läßts aufkochen, wirft auch klein geſchnittene Piſtacien und eingemachte Pomeranzenſchalen mit dazu. Unterdeſſen röſtet man Semmelſchnitten und Muſcatenbrod, legt es in eine Schüſſel, ſchüttet die Brühe darüber her, legt das Gebratene darauf, beſtreut es ſodann mit eingemachten Citronen- und Pomeranzenſchalen, ſo iſt ſie recht und gut.

92. Und

92. Und wie eine Spaniſche Lebkuchenbrühe über Hühner?

Man nehme geriebenen Lebkuchen, ſchütte Wein daran, thue eine Limonie und kleine Citrone wohl zerhackt dazu, laſſe es alſo aufſieden. Nach dieſem wird es durchgeſeihet, gezuckert, gewürzt, zum Feuer geſetzt, und in dem Sud ein wenig Roſeneßig darein gegoſſen, hernach wirft man eingemachte klein geſchnittene Pomeranzen- und Citronenſchalen darein, legt dann Muſcaten- oder anderes Zuckerbrod Schnittenweiſe in eine Schüſſel, das gebratene Huhn darauf, und richtet die Brühe darüber an, ſtreut zulezt Triſanet und Zimmet darauf, und belegt das Gebratene in der Brühe, ſo es gefällig iſt, rings herum mit gebackenen Datteln.

93. Wie wird eine Zwiebelbrühe über alles Gebratene zugerichtet?

So bald man ſiehet, daß das Gebratene, es ſey ſchwarz oder weiß, zu braten und zu tropfen beginnet, muß die untergeſetzte Bratpfanne hinweggenommen, und an deren Stelle eine andere untergeſetzt werden: hernach legt man friſche Lorbeerblätter und Citronenſchalen darein, ingleichem ſchüttet man auch ein paar Löffel voll Brühe aus der zuvor hinweggenommenen Bratpfanne nebſt 2 oder 3 geſchälten kleinen Zwieben dazu. Will man die Brühe ein wenig ſäuerlich haben, kan man ſich mit Citroneneßig helfen, oder aber den Saft von friſchen Citronen darein drucken, das Gebratene in die Schüſſel legen, die Brühe darüber geben und zu Tiſche tragen.

94. Wie aber über einen Lendenbraten?

Es werden groſſe Zwiebeln klein gehackt, ſolche mit geriebenem Rockenbrod im Schmalz geröſtet, alsdann hackt man einen ſäuerlichen Apfel, röſtet ihn aber nicht, läßt alles zuſammen in etwas Wein oder Fleiſchbrühe, ſo zuvor gezuckert und gewürzt worden, ſieden, ſchüttet nach Gefallen Eßig daran, und richtet endlich dieſe Brühe über den Lendenbraten an.

95. Wie ferner über einen gebratenen Hammel-Schlegel?

Mann nimmt klein gehackte Zwiebeln, röſtet ſolche und zugleich ein Stäublein Mehl im Schmalz, damit ſie ſchön lichtbraun werden, alsdann wird das Schmalz davon geſeihet, Fleiſchbrühe und Eßig daran gegoſſen, indem dieſe Brühe ein wenig ſäuerlich ſeyn muß, hernach gut Gewürz darein geſtreut, wie wohl es auch ohne Gewürz genoſſen werden kann. Nach dieſem wird etwas von dem Trüben aus der Bratpfanne dazu geſchüttet, und endlich dieſe Brühe über den Schlegel angerichtet, oder ſelbige beſonders aufgeſetzt.

96. Wie eine Pohlniſche Zwiebelbrühe über ein Rieb von einem Rind?

Es werden 2 oder 3 groſſe Zwiebeln geſotten, klein gehackt, ziemlich wohl im Schmalz geröſtet, damit ſie ſchön braun werden, hernach ſeihet man das Fette davon herab, ſchüttet Fleiſchbrühe und ein wenig Eßig, auch, wenn es beliebig, etwas Wein daran,

zuckert

zuckert und würzt es nach Gefallen. Wenn aber die ſüſſe Brühen nicht anſtändig ſind, der darf nur den Zucker davon laſſen.

97. Wie macht man eine andere gute Pohlniſche Brühe?

Man nehme ein gutes Theil Sardellen, waſche ſolche ab und wäſſere ſie ein wenig aus, hacke ſolche mit den Gräten und einem Stücklein friſcher Butter klein, alsdann werden ſie nebſt etwas Wein und Fleiſchbrühe, einigen Peterſilienwurzeln, und etwas geriebener Semmel wohl zuſammen gekocht und durchgeſtrichen, hierauf läßt man ein klein Stücklein Butter mit klein gehackten Chalotten ein wenig durchſchwitzen, und ſchüttet die durchgeſtrichene Brühe darüber her. Sollte ſie nicht ſämig genug ſeyn, ſo darf man nur noch ein wenig gerieben Brod dazu thun und damit durchkochen laſſen, ſo iſt ſie gut.

98. Wie wird eine Sauſe von Fenchel und grünen Stachelbeeren bereitet?

Man nimmt fein abgeputzte Stachelbeere und jungen Fenchel, alsdann thut man ein wenig Butter in eine Caſſerole, läßt ſelbige auf dem Feuer ſchmelzen, und wenn ſie geſchmolzen, wird ſo viel Mehl, als man zwiſchen 3. Finger faſſen kann, hinein gethan, hierauf läßt mans in der Butter bräunlich werden. Nach dieſem ſchüttet man etwas Fiſchbrühe mit ein wenig gehackten kleinen Zwiebeln dazu, und würzt es mit Salz und Pfeffer. Wenn es nun kocht, ſo wirft man ſo viel Fenchel, als man mit 2 Fingern faſſen kann, wie auch die Stachelbeeren hinein, läßts gelinde kochen,

kochen, macht es mit einem Coulis dicklich, ſiehet zu, daß die Sauſe einen guten Geſchmack habe, und richtet ſie warm an.

99. Und wie wird eine Stachelbeer-Brühe über gebratene Hühner zugerichtet?

Die Stachelbeeren werden im Schmalz geröſtet, hierauf wird ein wenig Fleiſchbrühe, Wein und Eßig daran geſchüttet, mit Pfeffer und Muſcatenblüth gewürzt, nach Belieben gezuckert, und alles mit einander aufgeſotten. Oder: Man ſiede die Stachelbeeren in halb Fleiſchbrühe und halb Wein, zwinge ſie durch, ſchütte Malvaſier daran, ſtreue Pfeffer, Muſcatenblüth, Triſanet, Zucker und Zimmet darauf, thue, ſo es gefällig, Butter darein, und laſſe ſie nebſt ein wenig klein geſchnittenen Citronenſchalen zuletzt mit aufſieden, ſo iſt dieſe Brühe auch recht und gut.

100. Wie macht man eine Jus-Sauſe?

Es wird ein gut Stück ausgewaſchene Butter nebſt einem guten Löffel voll Mehl, oder nur nach Proportion als man Sauſe nöthig hat, ingleichen mit ſauber geputzten Chalotten oder Zwiebeln, Citronenſchalen, Lorbeerblättern, Peterſilie und ein wenig Thimian, miteinander zuſammen durchgeknetet, und denn eine gute ſtarke braune Brühe, ſoviel als nöthig iſt, daran gegoſſen und damit zu einer ſämigen Sauſe abgerührt, zulezt Citronenſaft darein gedruckt, ſo iſt dieſe Sauſe recht, und faſt zu allen Paſteten, wie auch ſonſten zu allen andern Sachen mit Nutzen zu gebrauchen. Sie kan auch mit einigen Ingredientien,

tien, ſo zu haben ſind, verändert werden, nachdem nemlich die Zmſtände ſind, und wie man ſich derſelben bedienen will.

101. Wie eine Stahl-Sauſe?

Dieſe Sauſe wird eben ſo gemacht, wie die Sauſe a la Reine, und kan daſelbſt das weitere nachgeſehen werden, aber anſtatt der Peterſilie nimmt man Kerbel, Sauerampfer, u. d. g.

102. Wie eine Sauſe Hache?

Es wird ein wenig gelbbraun Mehl mit gehackten Zwiebeln oder Chalotten gemacht, hernach thut man Trüffeln, Peterſilie, Lorbeerblätter, Thimian, Capern, kleine eingemachte Cucumern, oder friſche Gurken in Würfeln geſchnitten, wie auch geſchälte Oliven und Sardellen, ingleichen ein wenig Jus und Wein darein und läßts damit durchkochen, drückt zulezt Citronenſaft darauf, ſo iſt ſie recht und gut. Es können alle obige Sachen entweder ganz darein gethan, oder gröblich klein gehackt werden, und ſtehet ſolches in eines jeden Belieben.

103. Wie ferner eine Sauſe Blanche?

Man nimmt einen Löffel voll Mehl und ein Stück Butter, durchknetet ſolches, hernach thut man ein paar gehackte Sardellen, 4 bis 5 Eyerdotter und ein Bündgen gute Kräuter, wie zu der vorigen Sauſe dazu, durchknetet ſolches alles ebenfalls mit dem Mehle, Butter und Eyern wohl, rührt es mit Fleiſchbrühe, Wein und Weineßig zu einer ſämigen Sauſe ab, zulezt

lezt thut man hart geſottene und in Würfeln geſchnittene Eyerdotter nebſt Citronenſaft daran, ſo iſt die Sauſe recht und gut. Sie kan gleichfalls gebraucht werden, wozu man will.

104. Wie endlich eine Böfferade-Sauſe?

Man nehme Zwiebeln, etwas Knoblauch und Lorbeerblätter, durchhacke ſolches ein wenig zuſammen, alsdann wird es mit etwas Butter ein wenig auf dem Feuer abgeſchwitzt, hierauf etwas Eßig daran geſchüttet und ein wenig damit durchgekocht, ferner etwas ſämige Coulis darauf gethan, oder in Mangel deren kan im Anfange beym Abſchwitzen daran gethan, und denn das Beſte, was zu haben iſt, darauf gegoſſen werden. Wenn es nun ein wenig gekocht hat, wird es durch ein Haartuch geſtrichen, mit einem Stücklein Butter und Citronenſaft ablegirt und ſämig gemacht, ſo iſt alsdann die Sauſe gut.

105. Wie wird eine Citronenbrühe über Wildpret und ſchwarzes Geflügel, wie auch über einen Kalbsſchlegel bereitet?

Es wird ein Schnitten Rockenbrod ſchön lichtbraun gebähet und im Wein geſotten, alsdann durch einen Seiher geſeihet, damit die Brühe klar werde, ferner Wein und Triſanet darein gethan, nach Belieben gezuckert, mit Muſcatenblüth, Pfeffer und ein wenig Gewürznegelein gewürzt, und alſo geſotten, hierauf Citronenmark in einem Mörſel mit etwas Zucker wohl abgerieben, daß es gar klar und dünne werde, endlich unter die Brühe gemiſcht und angerichtet.

106. Wie über Weißgebratenes?

Man brockt gutes Weißbrod in ein Häfelein, ſchüttet guten Wein daran und läßt es weich ſieden, alsdann wird es durchgeſeihet, wieder Wein daran gegoſſen, mit Triſanet, Muſcatenblüth, Zucker und Zimmet gewürzt, und noch ein wenig geſotten, zulezt ein mit Zucker wohl abgeriebenes Citronenmark darangethan. Oder: Es werden 2 bis 3 Aepfel geſchält, ſelbige ganz klein gerieben, ein wenig in Wein geſotten, hernach rührt man die Brühe glatt ab, reibt das Mark von einer ganzen Citrone ab, rührts unter die Brühe, würzt ſolches mit Muſcatenblüth Zucker und Zimmet und läßts einen Wall mit aufſieden, reibt hernach das Gelbe von einer Citrone ab, thuts dazu, läßts einen Sud thun, und richtets über das Gebratene an, ſo iſt es recht und gut.

107. Wie macht man ferner eine Citronenbrühe über Rebhühner und anderes Gebratenes?

Es wird ein gebäheter Schnitten Rockenbrod in Wein und Fleiſchbrühe geſotten, ſolcher durchgetrieben, noch mehr Wein zugegoſſen, mit Pfeffer, Zucker, Muſcatenblüth und Gewürznegelein gewürzt, hernach ſchneide man Citronen zu Plätzlein, legt ſie einen Tag zuvor in Zucker, damit das Butter heraus gezogen werde, ſchält die gelben Schelfen von einer andern Citrone ab, ſchneidet ſie klein und würflich, legts gleich wie erſtbeſagte Blätzlein oder Scheiben in Zucker, läßt einige von ſelbigen in dieſer Brühe mit aufſieden, und wirft Zimmet darein. Wenn nun das Rebhuhn gebraten iſt, werden ihm die Flügel und Bruſt abgelöſet, und

und man legt alles in eine Schüſſel ſchüttet die Brühe darüber, deckts zu, und läßts auf Kohlen nur ein wenig dämpfen, aber ja nicht ſtark ſieden; zuletzt wird Triſanet darauf geſtreut, mit den übrigen Citronenſcheiben geziert und zu Tiſche getragen.

108. Wie über allerley Wildpret und ſchwarzes Gebratenes?

Man bähe einen Schnitten Rockenbrod, ſiedet ihn im Wein, treibe denſelben durch, würze es mit Pfeffer und Muſcatenblüth thue auch Citronenmark dazu, ſtreue Zucker und Triſanet darein, laſſe alles nochmals aufſieden, werfe zuletzt würflich geſchnittene Citronenſchalen hinein, und richte dieſe Brühe alsdann über das Gebratene an. Zu dieſer Brühe kan auch ein wenig Trübes, ſo in der Bratpfanne geblieben, gemiſcht werden.

109. Und wie macht man eine braune Citronen-Brühe über Wildpret, Kalbs- und Hammels-Schlegel?

Man laſſe ohngefähr einen halben Vierling, oder ein Achtelpfund Butter über dem Feuer zergehen, alsdann ſchütte man ein halb Achtel Weineßig und ein Achtel Waſſer daran, laſſe es alſo ſieden, und thue unter währendem Sieden Zucker und Zimmet, Muſcatenblüth und Gewürznegelein, wie auch einen guten Theil abgeriebenes Citronenmark und klein geſchnittene Citronenſchalen darein, und laſſe alles noch einen Sud thun, ſo iſt es fertig.

110.

110. Wie eine Pomeranzenbrühe?

Es wird ein Stücklein Schmalz, einer Nuß groß, heiß gemacht, ein Löffel voll weiß Mehl darinnen geröſtet, ein Glas Wein, wie auch ein wenig Eßig, und der Saft von einer Pomeranze dazu geſchüttet, mit Gewürznegelein, Zucker und Zimmet gewürzt, alsdann eine ſchöne zeitige Pomeranze nebſt der Schaale in dünne Schnitten geſchnitten, und ſolche, wann die obige Brühe zuvor aufgeſotten iſt, darein gelegt, zuletzt läßt man dieſe Schnitten nur ein wenig mit aufſieden, und richtets hernach an über was man will.

111. Wie wird ſolche Brühe über Rebhühner oder ſchwarzes Wildpret zugerichtet?

Es wird die obere Rinde vom Rockenbrod in Fleiſchbrühe geſotten, durch ein Tuch durchgetrieben, Wein, Malvaſier und Roſeneneßig daran geſchüttet, Pomeranzenſaft darauf gedruckt, alsdann ſchneidet man Citronen zu Scheiben, und die Schelfen davon klein und würflich, wirft ſie auch darein, würzt es hernach mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüthe, Gewürznegelein und geriebener Muſcatennuß, ſtreut Zucker und Triſanet darauf, und läßt alles zuſammen ſieden. Wann dieſes geſchehen, wird das Rebhun in die Schüſſel gelegt, daß die Bruſt über ſich in die Höhe komme, hierauf löſet man die Flügel, giebt ihm einen Kreutzſchnitt über die Bruſt, gießt die Brühe darüber, legt die Citronenſcheiben oben auf das Huhn, beſtreuet es mit klein geſchnittenen Citronenſchelfen und Zimmet, und wann man

will, können viertelweis geſchnittene Pomeranzen neben auf dem Rand der Schüſſel herum gelegt, und auf dem Tiſch gegeben werden.

112. Und wie eine Limonienbrühe über allerley Gebratenes?

Die Limonien werden geſchnitten und gehackt, nachdem die Kerne zuvor herausgenommen worden, alsdann in ein Häfelein gethan, hierauf ſchüttet man Wein und ein wenig Fleiſchbrühe, wie auch Roſeneßig daran, würzt es mit Pfeffer, Muſcatennuß, ein klein wenig Gewürznegelein, Zucker nach Belieben, läßts zuſammen aufſieden, und richtets über das Gebratene an. Dieſe Brühe pflegt man beſonders über einen Lendenbraten zuzurichten.

113. Wie wird eine Sauſe von unreifen Traubenſaft gemacht?

Die Weinbeeren werden zerquetſchet, und den Saft davon thut man mit Salz und Pfeffer in ein Sauſennäpflein, alsdann richtet mans kalt an.

114. Und wie wird eine bräunliche Sauſe von eben dieſem Saft bereitet?

Wenn die Weinbeeren geſtoſſen ſind, ſo wird vom hellen Kalbfleiſch- und Schinkencoulis in eine Caſſerole gethan, ſelbiges heiß gemacht, der unzeitige Traubenſaft dazu gethan, hernach ſieht man dahin, daß die Sauſe einen guten Geſchmack habe, und man richtet ſie denn an, ſo iſt ſie recht und gut.

115. Wie

115. Wie macht man ferner eine Weintrauben-brühe über Auerhanen, Rebhühner, Capaunen und Rehſchlegel?

Es werden ſchöne zeitige Muſcatellerweinbeeren in Spaniſchem Wein geſotten, und wann ſie ein wenig erkaltet ſind, 2 oder 3 Muſcatenblumen, ein halb Loth des beſten Zimmets, ein Stengel langen Pfeffer, und ein Ingberzehen darein geworfen, wie auch gröblich zerſtoſſene Cardamomen in ein ſauberes weiſſes Tüchlein gebunden, und dazu gelegt, hernach läßt mans zuſammen einen Wall thun, und wann es über ſich ſiedet, ſchüttet man 3 oder 4 Löffel voll des beſten und ſchönſten Zuckers darein, rührt es untereinander, deckts mit einem ſaubern weiſſen Tüchlein zu, damit kein Dampf davon gehe, und ſetzt es, ſo es kalt worden iſt, in den Keller. Alsdann kann man es alſo kalt zu einem Braten aufſetzen, oder aber in einem Häfelein aufſieden laſſen, und über einen Caupaunen, Auerhahn, Rebhühner, oder Rehſchlegel anrichten, auch, ſo oft man davon nimmt, jedesmal einen oder 2 Löffel voll Weinbeeren, jedoch, daß ſelbige ſchön ganz bleiben, heraus nehmen.

116. Und wie wird eine ſolche Brühe noch auf eine andere Art bereitet?

Man nehme gute zeitige Weintrauben, zuckere ſie, ſchütte ein wenig Wein daran, laſſe ſie ſieden, bis ſie weich werden, alsdann zwinge mans durch, gieſſe ein wenig Citronen- oder andern Eßig daran, würze es mit Muſcatenblüthe, Zucker und Zimmet,

und thue noch mehr ganze Weinbeeren darein, laſſt dieſes alles ein wenig miteinander aufſieden, und ſtreue noch zuletzt ein Triſanet darein.

117. Wie eine Chalottenbrühe über einen Schlegel?

Die Schalotten werden klein geſchnitten, mit ein wenig klein geſchnittenen Roßmarin und einem Stücklein gebäheten Brod zum Feuer geſetzt, weich geſotten, durchgeſeiht, und zwar mit ein wenig trüber Brühe aus der Bratpfanne, zuletzt thut man Citronenſaft, Pfeffer und Muſcatenblüthe, wie auch ein wenig klein geſchnittenen Rosmarin und Citronenſchelfen darein, und richtets über den Braten an. Oder: man macht ausgelaſſenen Speck und Butter braun, thut geröſtet Mehl und klein geſchnittene Schalotten darein, läßt ſie darinnen pratzeln, ſchüttet Wein und Citronenſaft dazu, würzt es mit Salz, Pfeffer und geſtoſſenen Gewürznegelein, denn läßt mans kochen, bis es dicklich wird.

118. Wie eine Weichſel- oder Kirſchenſauſe?

Man reibt Lebkuchen, gießt Wein daran, und läßt ihn ſieden, nimmt Weichſelſulzen oder Latwergen, rührt ſie mit Wein ab, würzt es mit ein wenig Muſcatennuß und Pfeffer, oder mit Zucker und Zimmet, und läßts noch ein wenig miteinander aufſieden. Oder: es wird ein wenig geriebenes Rockenbrod in Zucker geröſtet, Weichſeleßig daran geſchüttet, gezuckert, gewürzt, und alles zuſammen geſotten, ſo iſt es fertig.

119. Wie aber über schwarz Gebratenes?

Es wird ein gut Theil von ihren Stielen abgezupfte Weichſeln in eine Pfanne gelegt, ein wenig Fleiſchbrühe und Wein daran gegoſſen, weich geſotten, durchgetrieben, Zucker und Gewürz dazu gethan. Man laſſe es aber nicht aufſieden, ſondern nur wohl warm werden, alsdann richte man es über das Gebratene an. Sollte die Brühe zu dünne ſeyn, kann ein wenig geriebenes Brod mit klein geſchnittenen Citronenſchelfen darein gethan, und ſodann, abſonderlich über Schweine-Wildpret, gebraucht werden.

120. Wie ferner eine Amarellenbrühe über allerley weiſſes Geflügel?

Die Amarellen werden von den Stielen abgeputzt, ſauber gewaſchen, in guten Wein geſotten, bis ſie ein wenig weich werden, hernach thut man Zucker und Triſanet darein, und richtets über das Gebratene an. Dieſe Brühe kann man auch dicklich machen, wann ein Theil Amarellen mit Zuckerbrod in Wein geſotten, und durchgeſeihet wird.

121. Wie richtet man den Meerrettig über eingebeitzt Rindfleiſch zu?

Es wird das Dicke aus der Bratpfanne genommen, Meerrettig daran gerieben, gepfeffert, und Citronenſaft darein gedruckt, ſo iſt es alsdann ein gutes Gerichte.

122. Wie wird eine Wachholderbeerbrühe über Wildprett bereitet?

Man ſtoſſe Wachholderbeeren, ſchütte Fleiſchbrühe daran, würze ſie mit Pfeffer, Jngber, Gewürznegelein und Muſcatenblüthe, werfe ein wenig geriebenes Brod darein, laſſe es zuletzt mit Eßig und Wein, wie auch mit einem Stücklein Butter aufſieden.

123. Wie wird eine ſolche Brühe über Hühner gemacht?

Die Wachholderbeeren werden klein geſchnitten hernach ſolche nebſt gebäthetem, und mit Fleiſchbrühe durchgetriebenem Rockenbrod, oder mit ein wenig, geriebenem Eyerbrod, in ein Häfelein gethan, alsdann gießt man Fleiſchbrühe und Holdereßig daran, thut Pfeffer und Muſcarenblüthe, ingleichem ein wenig Butter, wie auch klein geſchnittene Citronenſchelfen dazu, zuckerts, und läßts zuſammen aufſieden, ſo iſt es recht.

124. Wie eine Knoblauchbrühe über einen Schlegel?

Die Knoblauchbrühe kann wie die Zwiebelbrühe gemacht, oder auch der Knoblauch, welcher vorher klein zertheilet werden muß, in Eßig abgeſotten, damit der unangenehme Geſchmack davon komme, alsdann der Eßig abgeſeihet, an deſſen Stelle aber ein wenig Fleiſchbrühe, nnd ein guten Theil von dem Trüben aus der Bratpfanne, ingleichem auch ein

ein wenig Eſſig daran gegoſſen, miteinander aufgeſotten, über den Schlegel angerichtet, oder beſonders aufgeſetzt werden.

125. Wie eine Roßmarinbrühe über Gebratenes?

Man läßt friſche Butter oder Schmalz in einer Pfanne zergehen, ſchneidet ein wenig Zwiebel klein, wirft ſie mit einem halben Löffel voll Mehl in die Butter oder ins Schmalz, und läßt es mit einander röſten; alsdann wird Fleiſchbrühe und ein wenig Eſſig daran gegoſſen, geſotten, auch mit Gewürznegelein, Muſcatenblüthe, Pfeffer, Zucker und Zimmet gewürzt, hernach ſchneidet man Citronenſchelfen länglich, wie Kraut, läßt ſie mit einigen kleinen Roßmarinzweiglein, nur einen einigen Sud mit aufthun, und ſchüttet es ſodenn über das Gebratene. Zuletzt aber wird ſelbiges mit runden ausgeſtochenen Citronenſcheiben belegt, und zu Tiſche getragen.

126. Wie wird eine ſolche Brühe über allerley Wildpret zubereitet?

Der Roßmarin wird klein gehackt, ein Mandel-Lebküchlein zerbrockt, der Roßmarin dazu gethan, Wein daran geſchüttet, und geſotten, ſelbiges durchgetrieben, damit es fein dicklich werde, Muſcatenblüthe, Muſcatennuß, Pfeffer und Zucker darein geſtreut, und ferner geſotten. Zuletzt wirft man auch klein geſchnittenen Roßmarin und würflich geſchnittene Citronenſchelfen darein, richtet es über das Gebratene an, drückt nach Belieben Citro-

nenſaft darauf, und beſtreut es mit klein geſchnittenen Citronenſchelfen.

127. Und wie eine Brühe von Johannisbeeren?

Man nehme ſo viel Johannisbeeren, als man will, waſche ſie, ſchütte ein Glas guten Wein darauf, und reibe ſie in einer Schüſſel. Wann ſelbige klein gerieben ſind, werden ſie durch ein Tuch geſeihet, mit ein wenig Ingber, Zucker und Zimmet gewürzt. So nun dieſes geſchehen, wird es in ein Häfelein zum Feuer geſetzt, und gekocht, bis es ein wenig dicke wird. Unter dem Kochen aber muß es fleißig umgerührt werden. Dieſe Brühe kann man entweder warm oder auch kalt zum Braten geben.

128. Wie wird armer Leute Sauſe gemacht?

Es werden kleine Zwiebeln, nachdem ſie wohl abgeputzt worden, reinlich gehackt, alsdann mit Waſſer, Pfeffer und Salz in ein Sauſennäpflein gethan, und warm angerichtet.

129. Wie wird dieſe Sauſe mit Baumöl zubereitet?

Man hackt Peterſilie und kleine Zwiebeln, thut ſie mit Salz, Pfeffer und Oel, nebſt Weineßig in ein Sauſenäpflein, und richtet es kalt an.

130. Wie eine ſüſſe Sauſe.

Es wird Weineßig, ein Stück ganzer Zimmet, und ſo viel Zucker als nöthig iſt, ingleichem ein

ein Lorbeerblatt in eine Caſſerole gethan, und gekocht. Wann es nun hinlänglich eingekocht iſt, ſo ſeihet mans durch ein Sieb in ein Sauſennäpflein, und richtets warm an. Anſtatt des Weineßigs kan auch Wein genommen werden.

131. Und wie eine Pfefferſauſe?

Man ſchüttet Weineßig mit ein wenig Jus von Kalbfleiſch in eine Caſſerole, thut auch eine Citronenſcheibe, eine kleine ganze Zwiebel, wie auch eine groſſe in Scheiben geſchnittene Zwiebel darein, würzt es mit Pfeffer und Salz, und wann es genug gekocht hat, läßt mans durch ein Haarſieb laufen, thuts in ein Sauſennäpflein, und richtets warm an.

132. Wie wird eine Mandelbrühe über Hühner und Capaunen zugerichtet?

Die Mandeln werden gehackt, oder in einem Mörſer abgerieben, hernach ſchüttet man etwas weniges Hühnerbrühe, ſo aber nicht fett ſeyn darf, und einen ſiedheiſſen Malvaſier darüber, miſcht geriebenes Brod, Muſcatenblüthe, Zucker und Triſanet darunter, gießt ein wenig Roſeneßig dazu, läßt dieſe Brühe ſieden, und richtet ſie über Capaunen und Hühner an.

133. Wie wird aber dieſe Brühe über einen Haaſen oder Lendenbraten verfertiget?

Will man ſich einer ſolchen Brühe über einen Haaſen oder Lendenbraten bedienen, ſo muß ſie mit

etwas Safran gelbe gemacht werden. Man kann auch, nach Belieben, anſtatt des Eyerbrods einen geriebenen Pfefferkuchen mit Roſinen und Weinbeeren darunter miſchen, oder auch das auf einem Reibeiſen abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit würflich geſchnittenem Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchelfen dazu thun.

134. Wie eine Citronatbrühe über allerley ſchwarz Gebratenes?

Man nimmt Malvaſier, Citronat, eingemachte Pomeranzen- und Citronenſchelfen, auch Mandeln, alles klein zerſchnitten, thut viel von geſtoſſenem Zimmet und Triſanet darein, läßts alſo aufſieden, und wirft zuletzt noch ein wenig klein geſchnittene Citronenſchelfen darzu, richtet hernach die Brühe in eine Schüſſel über das Gebratene an, und zieret ſelbige mit etlichen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen, oder aber in Triſanet eingeweichten Scheiben, ſo iſt ſie recht und gut.

135. Wie wird ſie aber über Rebhühner gemacht?

Man laſſe ſüſſen Wein aufſieden, ſtreue ziemlich viel würflich geſchnittenen Citronat, wie auch Zimmet und Muſcatenblüthe darein, zuckere es nach Belieben, drucke Citronenſaft daran, ſchütte ein wenig Holdereßig, und ſo man ſie ſchön roth verangt, etwas von Saurach- oder Weinnegeleinſaft darein, und laſſe es nur einen einigen Sud thun, damit der Saft die ſchöne rothe Farbe nicht verliere.

136. Und wie über allerley Wildpret?

Es wird ein Stück Rockenbrod, ſo eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken, hernach in Wein weich geſotten, durchgetrieben, mit Zimmet und Muſcatenblüthe gewürzt, nach Belieben gezuckert, ein gut Theil würflich geſchnittener Citronat darunter gemiſcht, ein wenig Holdereßig dazu geſchüttet, alsdann läßt man alles zuſammen einen Sud thun, und richtets über das gebratene in eine Schüſſel an.

137. Wie eine Olivenbrühe über einem Reh- oder Genſenſchlegel?

Die Oliven werden von den Kernen geſchnitten, klein gehackt, alsdann bähet man ein Stück Rockenbrod, brockt es in ein Häfelein, ſchüttet Wein daran, thut die gehackten Oliven darzu, und läßts zuſammen ſieden, hernach ſeiht man es durch, würzt es mit Zucker, Zimmet und Muſcatenblüthe, hackt noch mehr friſche Oliven, wirft ſie darein, gießt Citronen- oder Pomeranzeneßig darzu, oder miſcht Citronenmark und ein wenig Trübes aus der Bratpfanne darunter, läßt alles mit einander aufſieden. Nach dieſem wird der Schlegel oder die Keule in eine Schüſſel gelegt, die Brühe neben darzu hineingeſchüttet, und wann ſolches geſchehen, ſchneidet man friſche Oliven halb von einander, nimmt die Kerne heraus, uud belegt ſowohl den Schlegel, als auch den Rand der Schüſſel damit, ſteckt aber in die Mitte der halben Oliven kleine, theils vergoldete Sträuslein von Roßmarin.

130. Wie eine Agreſt-Brühe über allerley Gebratenes?

Man nehme einen guten Theil Agreſt, oder unzeitige Weinbeeren und Dotterbrod, ſiede ſolches in ſüſſen Wein, bis es zuſammen weich wird, ſelbe es durch, drucke ſauren Pomeranzenſaft darein, würze es mit Zucker und andern guten Gewürzen, laſſe alles mit einander noch ein wenig afſieden, und richte es alsdann über das Gebratene an, ſo iſt es recht.

139. Wie eine Hagebutten-Brühe über Wildprett, auf ſchwarz und weiß Geflügel?

Man nimmt ein gut Theil friſche oder gedörrte Hagebutten, rührt ſie mit Wein ab, zuckert ſolche und läßt ſie nur einen einigen Wall thun, ſo ſind ſie recht.

140. Wie eine Roſeneßig-Brühe über allerley Gebratenes?

Man nehme Roſeneßig, Zucker, Triſanet, Zimmet und Citronat, jenes zerſtoſſe, dieſes aber zerſchnecde man würflich, laſſe es aufſieden, und richte dann dieſe Brühe über das Gebratene an.

141. Wie wird eine ſolche Brühe über Rebhühner zugerichtet?

Es wird ein wenig Roſeneßig in Wein geſchüttet, Pfeffer, Muſcatenblüth, Zucker und Zimmet darein geſtreut, alles zuſammen aufgeſotten, und zulezt ein wenig brauner Negeleinsſaft dazu gegoſſen.

142.

142. Und wie eine Brühe von Holbeer und Weichſel-Eßig über Rebhühner und Capaunen?

Man bähe weiſſes Brod, ſchütte Wein daran, laſſe es ſieden, treibe es alsdann durch einen Seiher, gieſſe Holbeer- oder Weichſel-Eßig darauf, ſtreue Pfeffer, Muſcatenblüth, Zucker und Zimmet, wie auch ein wenig Triſanet, und zulezt klein geſchnittene Citronenſchalen darein, laſſe es hernach aufſieden, ſo iſt es recht. Will man dieſe Brühe ſchwärzlich haben, kann anſtatt des weiſſen Brods Rockenbrod genommen, in einer Fleiſchbrühe geſotten und durchgeſeihet werden.

143. Wie aber eine Erd- oder Holbeer-Brühe über ſchwarz und weiß Geflügel,

Man ſiedet friſche oder eingemachte Erd- oder Holbeere in Wein, ſeihet ſie durch und würzt ſie.

144. Wie eine Lebkuchen-Brühe über gebeizte Schlegel?

Man ſiede Lebkuchen in Wein, rühre ihn ſchön glatt ab, ſchneide ein gut Theil Zwiebeln oder Charlotten klein, laſſe ſolche mit dem Lebkuchen ſieden, bis ſie weich werden, ſtreue Gewürz und ein wenig Zucker darein, ſchütte etwas Eßig dazu, oder drucke Citronenſaft darein, damit die Brühe davon ſäuerlich werde, ſo iſt ſie recht und gut.

145. Wie ferner eine ſolche Brühe über Schlegel und Priſillen?

Nachdem der Lebkuchen gerieben worden, ſo wird Wein und ein wenig Eßig daran geſchüttet, mit Pfeffer Muscatenblüth, Zucker und Safran gewürzt, und hernach geſotten. Inzwiſchen werden die Kerne aus den Zibeben genommen und ſelbige reinlich ausgewaſchen, alsdann überzogene Mandeln länglich geſchnitten, ſolche in obige bereits ſiedende Brühe geworfen, endlich läßt man alles zuſammen noch einen Wall thun, und richtets über das Gebratene an.

146. Und wie wird eine Lebkuchen-Brühe über Wildpret und allerley ſchwarzes Gebratenes bereitet?

Es wird der Lebkuchen in Wein geſotten, aber nicht durchgetrieben ſondern mit Pfeffer, Muſcatenblüth und Zimmet gewürzt, ein wenig Roſen- oder Citroneneßig hinzu gegoſſen, und ferner geſotten, indeſſen ſchneidet man einige Citronenſcheiben, druckt ſelbige in Triſanet, und legt ſie, wann die Brühe ſchon aufgeſotten hat, darein. Dieſe Brühe kan an einem kühlen Orte lange Zeit aufbehalten werden.

147. Wie wird ein Waſſer von Capaunen gemacht?

Man kocht einen Capaun in einem irrdenen Hafen in 3 Maas Waſſer, ſo lange bis der Capaun gar iſt, und die Brühe ſich bis auf ein Maas eingekocht hat, hierauf wird ſolches, ohne es durchzupreſſen,

ab-

abgegoſſen. Dieſes Waſſer macht fett und gibt gute Nahrung, inſonderheit ſo gereinigte Gerſte mit dem Capaunen gekocht wird.

148. Und wie ein Waſſer von Hühnern?

Es werden 2 Hühner mit Waſſer in einen Hafen gethan und 2 Stunden lang gelinde gekocht, und wenn ſelbige gar ſind, ſo wird die Brühe durch ein leinen Tuch geſeihet. Hierzu kann man, nachdem es die Kranken nöthig haben, und die Aerzte ſolches verordnen, Cichorien, Ochſenzungen, Borragen und noch andere kühlende Kräuter thun. Es reiniget dieſes Waſſer gelinde und kühlt.

149. Und wie eines von Kalbfleiſch.

Es muß das dicke Fleiſch einer Kalbskeule in dünne Scheiben geſchnitten, und in einem irrdenen Hafen, welcher mit Waſſer gefüllt, bey gelindem Feuer geſotten, und ſo es eine ganze Stunde gekocht hat, die Brühe durch ein leinen Tuch geſeiht werden, aber ohne das Fleiſch zu drucken. Man kan Gerſten-Waſſer, oder ſüſſe Mandeln, Milch mit Zucker dazu thun, damit es noch beſſer heraus komme.

150. Wie wird eine Brühe über gebeizte Schlegel gemacht?

Man läßt einer welſchen Nuß groß Butter braun werden, rührt ein wenig Semmelmehl darein, gießt ein wenig Wein und Eßig daran, würzt es mit Pfeffer, Muſcatenblüth und Zucker, läßt es aufſieden, zulezt wirft man ein wenig klein geſchnittene Citronen-

ſcha-

ſchalen darein und richtet dieſe Brühe neben dem Schlegel in die Schüſſel an, beſtreut ſelbigen, wie auch den Rand der Schüſſel mit Triſanet und würflich geſchnittenen Citronenſchalen, und belegt das Gebratene mit dergleichen Scheiben.

151. Und wie richtet man eine Brühe über ein Vorgebratenes zu?

Es wird ein Schnitten Rockenbrod recht braun gebähet, ſelbe in Wein und Roſeneßig geſotten, durchgetrieben, mit Muſcatenblüth, Gewürznegelein, Jngber, Pfeffer und Zimmet gewürzt, hernach ſchüttet man 2 oder 3 Löffel voll ſchön Mehl und ein wenig Citroneneßig dazu, und läßt alles zuſammen noch einen Sud thun. Dieſe Brühe kann lange Zeit an einem kühlen Orte aufbehalten werden. Wann man davon gebrauchen will, ſo rührt mans untereinander, ſchüttet ſo viel davon, als man nöthig hat, heraus, ſchneidet hierauf eine Citrone oder Limonien darein, läßts aufſieden, gießt noch ein wenig Citroneneßig daran, und richtet es ſodann, nach Belieben, über einen Lendenbraten-Schlegel, oder andere dergleichen Gebratenes an.

152. Wie endlich über einen Lendenbraten oder gebratenen Riemen?

Man röſtet geriebenen Lebkuchen ein wenig im Schmalz, oder es kann ſolcher auch ganz trocken ohne Schmalz geröſtet werden: hierauf gießt man ein klein wenig Fleiſchbrühe, Wein und Eßig daran, würzt es wohl mit gutem Gewürze. Man kann auch etwas

Trü-

Trübes aus der Bratpfanne darzu hineinſchütten, und alſo mit einander aufſieden laſſen. Unterdeſſen wird Meerrettig, nachdem er zuvor gewürzt, mit einem Meſſer geſchabt. Wenn nun der Lendenbraten gebraten und in eine Schüſſel angerichtet worden, wird dieſe Brühe darüber gegoſſen, hernach der geſchabte Meerrettig oben darauf geſtreut und auf den Tiſch gegeben.

XVIII. Abſchnitt.

Von verſchiedenen guten Paſteten.

1. Wie ſollen alle Sachen, wovon man eine Paſtete machen will, vorher präparirt und eingerichtet werden?

Hierbey ſind folgende Regeln anzumerken, als:

1. Alles zahme Flügelwerk, es mag Namen haben wie es will, muß ſo zeitig abgethan werden, damit es recht durchkühlen kann, ſonſt bleibt es zähe und wird nicht mürbe, alsdann wirds ordentlich präparirt und ein wenig ſteif gemacht, endlich nach Belieben mit gröblich geſchnittenem Speck durchzogen.
2. Ein welſcher Hahn, inſonderheit wenn er alt iſt, wird vorher wohl geſchlagen, daß die Bruſt ganz glatt am Rücken zu liegen komme, ſonſt liegt er allzuhoch und ungeſchickt in der Paſtete, hernach

gleichfalls mit Speck durchzogen, und entweder in ſiedendem Waſſer oder auf einem Roſt ſteif gemacht.

3. Rebhühner, Berghühner, wilde Endten, wilde Tauben, u. d. g. wenn ſolche vorhero ſauber gereinigt ſind, werden auch behörig zubereitet und zierlich eingebogen, ein wenig ſteif gemacht und mit gröblichem Speck durchgezogen.

4. Die Schnepfen, Krametsvögel und Lerchen werden zwar zum Braten nicht ausgenommen, jedoch wenn ſelbige in eine Paſtete oder ſonſten zu einem Ragout gebraucht werden ſollen, muß man ſie ausnehmen, die Galle von der Leber, und die Mägen rein machen, ſolches mit den Gedärmen klein hacken und unten und oben in die Paſtete überherſtreichen, ſo gibt es einen fürtreflichen Geſchmack

5. Die Haſen müſſen nachdem zuvor alle blaue Haut wie auch die Sehnen ganz dünne und ſubtil abgezogen oder abgeſchnitten worden, alsdann in proportionirliche Stücke gehauen, mit Speck durchzogen, und auf einem Roſt ein wenig ſteif gemacht werden.

6. Das Wildpret kann man in groſſe Stücken oder dicke Scheiben ſchneiden, oder ſo es eine Keule, die nicht allzugroß iſt, darf man ſie auch nach Belieben ganz laſſen, die Haut ſauber abſchneiden, mit Speck wohl durchziehen, und denn ebenmäßig auf einem Roſt ein wenig ſteif werden laſſen.

7. Lammfleiſch, Kalbfleiſch, und was ſonſt von dergleichen Sorten ſeyn mag, hauet man in mittelmäßige

mäßige Stücke, wäſſerts mit Waſſer einigemal rein aus, und läßts dann in heiſſem Waſſer erſtarren.

8. Alle Sorten Fiſche, was es auch vor welche ſeyn mögen, muß eine jede nach ihrer Art vorher rein gemacht, und alsdann entweder geriſſen und in zierliche Stücke, oder auch rund abgeſchnitten, nachdem man will und die Fiſche ſind, hierauf wohl abgewaſchen mit Salz eingeſprengt werden, nach dieſem läßt man ſie ein paar Stunden damit ſtehen, denn trocknet man ſie ab, marinirt ſie ein, und läßt ſie bis zum Einlegen damit ſtehen. Auch kann man ein Stücklein Butter mit zu den Fiſchen thun, und ſolche mit der Marinade, darin ſie liegen, ein wenig aufs Feuer ſetzen, öfters umſchütteln, daß ſie nur eben ein wenig ſteif werden, alsdann ſetzt man ſie ab und läßt ſie abkühlen. Wenn ſolches geſchehen, wird auch etwas Farce von Fiſchen gemacht, kann man aber wegen Mangel an Fiſchen nicht zu einer Farce gelangen, ſo wird unten und oben ein wenig gerieben Brod und kleine Stücklein Butter gethan. Eine Farce iſt aber allezeit beſſer, Wenn man ſie haben kann.

Und ſo ſiehet man, wie alle Sachen zu einer Paſtete vorher müſſen zubereitet werden.

2. Müſſen vorher alle Sachen zu einer Paſtete einmarinirt oder einpaßirt werden?

Ja! es müſſen alle Sachen, davon man eine Paſtete machen will, vorher einmarinirt oder einpaſſirt werden.

3. Wie geſchieht ſolches?

Man nehme etwas Weineßig, Salz, geſtoſſene Gewürznägelein und Muſcatenblüth, Peterſilie, Zwiebeln, ein wenig Timian, dieſes alles wird klein gehackt, und nebſt Citronen und Lorbeerblättern zu dem Weineßig gethan und durch einander geſchlagen, hernach kehrt man eines nach dem andern darinnen um, legts in eine tiefe Schüſſel, das Naſſe aber, ſo noch übrig iſt, gießt man darüber her, denn deckt mans zu, und läßts eine Weile alſo ſtehen, ſolches heißt man einmariniren. Ferner können auch die Sachen mit einem kleinen Stücklein Butter, Muſcatenblüth, Gewürznegelein, Peterſilie, Zwiebeln, Timian und Salz klein gemacht, auch Lorbeerblätter und Citronen daran gethan und in eine Caſſerole gelegt, denn zugedeckt, auf gelindem Feuer wohl durchſchwitzt und zuweilen umgekehrt werden, damit es allenthalben und durchgehends nur ein wenig durchſchmohrt. Wenn dieſes geſchehen, wird es hingeſetzt, daß es abkühlet, und dieſes nennet man einpaßiren, oder etwas zu einer Paſtete abſchwitzen.

4. Mit was vor Ingredientien und Sauſen können die Paſteten verändert werden?

Zu den Paſteten kan bald eine gelbe, weiſſe und braune, Capern- Chalotten- Sardellen- Auſtern- und Rahm-Sauſe, und ſo ferner, wie es einem beliebet, gemacht werden. Was man nun von obgemeldten Sauſen vor eine erwählet, ſo muß allemal die aufgehobene Brühe, wo die Sachen zu den Paſteten einmarinirt und einpaßirt geweſen ſind, mit da-

zu

zu gethan werden, auch kann man ausgemachte Krebsſchwänze, Kalbsbrieſe, Ochſengaumen, Hahnenkämme, Morcheln, Piſtacien, Champignons, Artiſchocken, Spargeln und alle dergleichen feine Sachen, die zu haben ſind, daran thun. Allein es iſt hier die Meinung nicht, daß obiges alles auf einmal in eine Paſtete ſoll, ſondern was man nur zu der Zeit haben kann, die trocknen Champignons ſind allezeit nützlich und gut zu gebrauchen, und was von den übrigen Ingredientien zu jeder Zeit zu haben iſt, ſolches wird zurecht gemacht, und zum Theil anfänglich mit in die Paſtete, auch zum Theil zulezt mit in die Sauſe gethan.

5. Wie wird eine Speck- und Leber-Farce zu allen Paſteten von Flügelwerk gemacht?

Wenn man eine Paſtete von wilden oder zahmen Flügelwerk machen will, ſo muß die Leber und der Magen rein gemacht, das Harte von dem Magen abgeſchnitten und rein abgewaſchen, denn kann es ſo roh gehackt, oder in ein Geſchirr mit ein wenig Waſſer, ein paar ganzen Zwiebeln, etwas würflich geſchnittenem Speck gethan, ſolches einmal aufgekocht, hierauf in einen Durchſchlag geſchüttet, damit es abtriefen möge, und alſo mit den Zwiebeln, ein paar Eyern und 2 Löffel voll Milch oder ſüſſen Rahm, ein oder anderthalb geriebenen Semmeln, wie auch Salz und geſchnittenen Citronenſchalen, alles zuſammen ganz fein gehackt werden, ſo iſt es recht. Dieſe Farce wird unten in die Paſtete, wenn man ſie macht, geſtrichen, ſo giebt es einen herrlichen Geſchmack.

6. Und wie eine Farce von Schinken?

Man nimmt nach Proportion oder nach Gutdünken ein Stück von geräuchertem Schinken mit etwas Speck daran, ſchneidet es in Würfel und läßts eine Stunde lang auswäſſern, alsdann ſetzt mans mit friſchem Waſſer und ein paar ganzen Zwiebeln zum Feuer und kochts einmal auf, hernach hackt man ſolches mit den Zwiebeln, wie auch Citronenſchalen, 2 Eyern, Peterſilie, Thimian, geriebenen und geweichten Weißbrod auch ſo es nöthig ſeyn ſollte, mit ein wenig abgeriebener Butter, und ſo es von dem Schinken nicht ſalzig genug wäre, noch mit wenigem Salz zuſammen ſo fein wie ein Teig gemacht, ſo iſt dieſe Farce recht gut zu allen Paſteten, beſonders zu Wildpaſteten zu gebrauchen.

7. Wie wird ein Teig zu allerley ſtarken Wild- Fleiſch- und Fiſch-Paſteten, wie auch eine hiezu taugliche Sauſe zubereitet?

Es wird erſtlich ſchön Mehl auf ein ſauberes Brett geſchüttet, ein runder Haufen daraus gemacht, und rings herum feſt zuſammen gedrückt, in der Mitte aber ein Grüblein gemacht, Salz und friſches Schmalz hinein gethan, hernach ſiedend Waſſer oder Fleiſchbrühe gemächlich an das Schmalz gegoſſen und ſo lange, bis es zergehet, herum gerührt, alsdann ſchlägt man die Eyer dazu, und zwar zu 2 Maas Meel nimmt man 12 Loth Schmalz und 4 Eyer, und würkt den Teig aus. Wäre ſelbiger zu trocken, ſo kann ihm noch mit ein wenig Waſſer geholfen werden;

Wenn

Wenn er nun wohl ausgewirkt iſt, kann man ihn eine Viertelſtunde ruhen laſſen, alsdann zwey Plätze auswälgern, und zwar den einen zum Boden Fingersdick, und ſo groß als die Paſtete werden ſoll, den andern Platz hingegen welcher zu dem Deckel gehört, etwas gröſſer und dünner machen, hierauf beſtreicht man dieſe beede Plätze mit Eyerweiß, legt auf das Paſtetenblech einen Bogen Papier und hierauf den Boden. Nach dieſem werden, zumal wenn man groſſe Stücke einſchlagen will, vom übrigen Teige kleine Würflein gemacht, und ſolche als ein Roſt auf den Boden gelegt, damit dasjenige, was eingeſchlagen werden ſoll, ein wenig hohl und nicht gleich auf dem Boden aufliege und man legt hernach das Fleiſch oder was man backen will, darauf. Ingleichen wird noch ein kleines Würſtlein gemacht, ſolches ringsherum gelegt, ſodann der Deckel oben darüber geſchlagen, aber zuvor inwendig noch einmal mit Eyerweiß beſtrichen, ringsherum zugedeckt, daß er nur ein klein wenig offen bleibt, damit die Paſtete könne aufgeblaſen werden; denn man muß alſobald hierauf darein blaſen und den Teig, wo er offen, geſchwinde zudrucken. Nach dieſem wird der überflüßige Teig davon abgeſchnitten, daß der Ranft eines Fingerbreit bleibt, ſelbiger aufgeſchlagen, um und um feſt zugedruckt, die Paſtete mit Eyerklar, und wenn es getrocknet mit einem abgeklopften Dotter beſtrichen; wenn dieſes geſchehen, walgert man den andern übrig gelaſſenen Teig aus, druckt ihn in den Model, oder wenn man keinen Model hat, ſo macht man ein 3 bis vier Finger breites Band, ſpädelt es zierlich aus, ſchneidet auch mit einem Meſſer Figuren und Blumen darein, macht zwey Theile daraus, und ſchlägt den alſo ab-

gedruckten Teig um die Paſtete herum, beſtreicht den Umſchlag ebenfalls mit einem Eyerdotter, und zuletzt wird ein Schlot folgendermaſſen darauf gemacht: Man nimmt ein wenig Teig und treibt ihn vieckigt aus, doch ſo, daß er oben etwas dicker als unten iſt, alsdann theilt man ihn in acht Theile, und klebt ſelbige entweder zuſammen, oder flicht ſie etwas zierlicher untereinander, und ſetzt alſo den Schlot oben auf die Paſtete. Wenn nun die Paſtete fertig iſt, wird ſie in den Ofen geſetzt, und nach einer guten Viertel-oder halben Stunde nachgeſehen, ob der Teig erhärtet iſt; Wenn er ſich nun alſo befindet, wird oben in den Schlot mit etwas ſpitziges nur ein klein Löchlein gemacht, daß der Dampf dadurch Luft bekommt, und zwar deswegen, damit die Paſtete nicht zerſpringen oder reiſſen möge.

Was die Brühe zu dieſer Paſtete anbetrift, wird ſolche auf folgende Manier bereitet: Man röſtet ein wenig Mehl im Schmalz braun, ſchüttet Fleiſchbrühe, Wein und Eſſig daran, läßt es ſieden, thut Citronenſaft, dergleichen klein geſchnittene Schelfen und ein wenig Zucker darein, wann denn die Paſtete gar iſt und ſelbige etwa nur noch eine Viertelſtunde im Ofen ſtehen muß, ſo wird die Brühe durch ein Trichterlein oben zu dem Schlot durchs Löchlein hineingeſchüttet, und man läßt alſo alles zuſammen im Ofen noch eine Viertelſtunde dämpfen. Dieſe Brühe nun kann in alle Paſteten genommen und leichtlich verändert werden; will man ſie zu weiſſem Flügelwerk brauchen, ſo darf das Mehl nicht ſo gar braun, ſondern licht eingebrennet werden; ſoll ſie aber über Wildpret kommen, kann man nur ein wenig

Gewürznegelein darunter miſchen, oder nachſtehende Brühe darüber zu richten: man kan nämlich dicken Lebkuchen, und ein klein wenig geriebenes Rocken-brod in Schmalz trocken röſten, Fleiſchbrühe, Wein und Eßig daran gieſſen, auch Zucker in die Paſtete ſchütten. So aber das Wildpret etwas ſtark wäre, ſo darf man nur, wenn die Paſtete etwa halb gebacken, Fleiſchbrühe, Wein und Eßig untereinander aufſieden laſſen, in die Paſtete gieſſen, und mit dem eingeſchlagenen ferner dämpfen und backen laſſen, zuletzt aber dieſe Lebkuchenbrühe gleichsfalls darein ſchütten.

8. Wie macht man aber einen andern Teig zu allerley ſchwarzen und weiſſen gemeinen Paſteten, nebſt der darzu gehörigen Brühe?

Man nehme zu 2 Maas Mehl ein halb Pfund Schmalz, ein Händlein voll Salz und 4 Eyer, oder, wenn der Teig mürbe werden ſoll, kan halb friſches Schmalz und halb Butter genommen werden; wird aber gar etwas ſtarkes eingeſchlagen, als etwann ein ſtarker Kalbs- oder Rehſchlegel, oder ein groſſer welſcher Hahn, oder auch Auerhahn, da darf der Teig nothwendig etwas ſtärker ſeyn, und kan man in dieſem Fall zu einer Maas Mehl drey Viertelpfund Schmalz nehmen, die Eyer aber und das Salz bleiben, wie oben gedacht. Dieſes wird nun unter einander gerührt, und der Teig ſchön glatt ausgewürkt, wie bey der vorigen angezeigt worden. Wenn man ſelbigen eine Viertelſtunde hat ruhen laſſen, kan er ausgewälgert, und darinnen einge-

ſchlagen werden, was gefällig iſt. Soll in dieſen Teig etwas weiſſes eingeſchlagen werden, kan es mit und ohne Gehäck geſchehen; wird es ohne Gehäck gemacht, ſo muß am Boden nichts als Gewürz, nämlich Salz, Ingber und Pfeffer, geſtreut werden; macht mans aber mit einem Gehäck, kan ſelbiges nur allerdings zuſammen gerichtet werden, wie an ſeinem Ort beſonders Meldung dieſerhalb geſchiehet, auſſer daß man keine Piſtacien und Citronat darüber wirft. Dieſes Gehäck wird am Boden zertheilet, rings herum aber läßt man ohngefähr ein handbreit vom Teig vorgehen, hernach kan man auf das Gehäck legen, was man will, entweder einen welſchen Hahn, Capaunen oder Hühner, welche aber zuvor gehörig zubereitet ſeyn müſſen, alsdann wird ſolches einzuſchlagende Flügelwerk auf den Boden des Teigs, entweder auf das vorerwähnte Gehäck, oder nur auf den mit Gewürz beſtreuten Boden gelegt. Wer aber das Geflügel nicht gern ganz laſſen will, der darf es auch in 4 Theile zerſchneiden, hierauf wieder mit vermiſchtem Pfeffer und Salz nach Nothdurft beſtreuen, mit dünne geſchnittener Butter, Citronen- und Limonienſcheiben belegen, und hernach mit Muſcatenblüthe und klein geſchnittenen Citronenſchelfen überſtreuen. Nach dieſem wird der Boden mit ſiedendem Waſſer überſtrichen, und der Deckel mit gutem Vortheil geſchwinde darüber geſchlagen, damit der Wind beyſammen bleibe; denn wenn man alſo recht mit umgeht, darf keine Paſtete aufgeblaſen werden. Endlich druckt man den Teig neben herum wohl zuſammen, und macht eine Auszierung, ſo wie bey voriger Paſtete gemeldet worden.

9. Wie

9. Wie wird ſonſten ein rechter guter Paſtetenteig gemacht?

Hierzu wird 3 Pfund des ſchönſten und klareſten Mehls genommen, und davon mit kaltem Waſſer ein Teig angemacht, darzu von 2 Eyern das Gelbe, wie auch ein wenig Salz gethan, und alles untereinander gerührt. Hierauf macht man den Teig Daumens dicke mit dem Wellholze auseinander, und wenn er ſo auseinander gerollt iſt, ſo thut man auf den Boden des Teiges dritthalb Pfund gute Butter, ſchlägt den Teig über einander her, ſo daß die Butter inwendig iſt. Ferner nimmt man das Wellholz, rollt den Teig, darinnen die Butter eingeſchlagen iſt, wieder auseinander der Teig aber wird oben und unten mit Mehl beſtreut, damit er nicht anklebt, und ſo er auseinander iſt, ſchlägt man ihn wieder zuſammen, und rollt ihn wieder auseinander, und ſolches muß 4 bis fünfmal vorgenommen werden. Dieſer Teig iſt zu den Schüſſelpaſteten mit Hühnern, Tauben, Kalbfleiſch, u. d. g. gut. Oder: man nehme 2 Hände voll ſchön Mehl, ſchlage 2 Eyer daran, ſchütte ein halb Pfund zerlaſſene Butter dazu, und knete dieſen Teig recht durch, alſo daß er recht zähe werde, man muß ihn faſt eine halbe Stunde ſo kneten, alsdann macht man den Hafen zu der Paſtete, und thut darein, was man will. Wenn alſo das Gehäuſe verfertiget, und das Fleiſch nebſt der Brühe darein gethan iſt, ſo wird die Paſtete mit dem Gelben von einem Ey, ſo mit Waſſer untereinander geklopft, angeſtrichen, und im Ofen gebacken, bis ſie ſchön braun iſt.

10. Wie wird ein mürber Butterteig zu Paſteten bereitet?

Man nimmt zu einem Pfund Mehl ein halb Pfund, oder, ſo man den Teig noch mürber haben will, drey Viertelpfund Butter, ſchneidet ſolche unter das Mehl, reibet beedes, das Mehl und die Butter, zwiſchen den Händen wohl untereinander, daß es wie geriebenes Brod wird, netzt es mit ſüſſem Rahm an, ſchlägt ſodann 4 Eyer darein, bis der Teig ſeine rechte Dicke bekommt, denn es kan die Anzahl Eyer in dieſem Stück ſo eigentlich nicht benennt werden. Wenn dieſes geſchehen, wird alles wohl untereinander gerührt, geſalzen, und wenn der Teig allerdings beyſammen iſt, läßt man ſolchen eine halbe Stunde liegen oder ruhen, hierauf walgert man aus dem Teig einen Boden und Deckel, ſchlägt etwas ſubtiles nach Gefallen darein, als einen jungen Capaun oder Hühner, und verfertigt alſo die Paſtete auf die Art, wie es bereits ausführlich beſchrieben worden. Oder zu 2 Maas Mehl kan man drey Viertelpfund Butter, oder ein halb Pfund friſches ausgelaſſenes Schmalz nehmen, das Mehl auf ein Brett ſchütten, in die Mitte deſſelben eine Grube machen, das Schmalz oder Butter darein thun, nebenher in dem Mehl noch ein beſonderes Grüblein machen, ein Ey darein ſchlagen, unter das Mehl ein wenig Salz miſchen, das Schmalz oder die Butter, mit ſüſſem Rahm, vermittelſt eines Meſſers wohl anrühren, und alsdann zuſammen würken, wie in dem vorher beſchriebenen gemeinen Paſtetenteig, darein man allerley ſubtiles einſchlagen kan, als junge Hühner, ein Gehäck, oder auch Krebſe, Morcheln und Brieſe.

11. Wie

11. Wie eine Butterpaſtete auf Wienneriſche Art?

Zu einer groſſen Paſtete werden 2 Pfund Mehl, 3 Eyer und 3 Dottern, in einen Hafen geſchlagen, 2 Löffel voll Milchrahm, 3 Löffel voll Wein, und das andere friſches Waſſer genommen, der Teig da-mit angemacht, und wohl abgeſchlagen, hernach läßt man ihn eine halbe Stunde zugedeckt ruhen, nimmt anderhalb Pfund Butter, nachdem ſolche zuvor gewaſchen und ausgetrieben, wellet den Teig aus, noch ſo breit, als die Butter iſt, und ſchlägt die Butter auf die Flecken, den halben Theil überlegt, ſchlägt den andern halben Theil des Teiges herüber, ſchön gleich viermal ausgetrieben, und dreyfach ge-ſchlagen, und läßts allezeit ein wenig raſten. Aus dieſem Teige kan man Schüſſelpaſteten, oder von freyer Hand auf ein Blech machen, eine gute ge-miſchte Faſtenſpeiſe, wenn die Paſtete gebacken iſt, darein richten, wie auch Torten und Butterkrapfen daraus bereiten.

12. Wie ein blätterichter Teig zu einer Paſtete?

Man nehme 3 Pfund Kraftmehl, und mache mit kaltem Waſſer einen Teig an, thue ein wenig Salz, wie auch das Gelbe von 2 Eyern dazu, knete und mache es weich, walgere aus ſolchem Teige ver-mittelſt des Wellholzes einen Paſtetenboden, und zwar in der Dicke eines Daumens, bedecke ſelbigen mit drittehalb Pfund friſcher Butter, und ſchlage das eine Ende über das andere, ſo daß die Butter inwendig ſey, rolle mit dem Wellholze zum zwey-

tenmal

tenmal öfters darüber her, beſtreut den Teig oben und unten mit Mehl, damit er nicht an dem Tiſch anhänge, ſchlage hierauf den Teig wieder zuſammen, welle ihn wieder auseinander, und wiederhole ſolches fünf bis ſechsmal. Dieſer Teig kan ſowohl zu Tellerpaſteten mit Kalbfleiſch, und jungen Hühnern, wie auch zu andern Paſteten, welche warm verſpeiſet werden, ingleichen zu Torten von Confituren und andern Backwerk gebraucht werden.

13. Und wie ein Franzöſiſcher geblätterter Teig?

Es wird ein Maas ſchön Mehl, ohngefähr ein Glas Waſſer und 1 Loth Zucker dazu genommen, und ein Teig daraus gemacht. Wenn nun der Teig fertig, ſo daß er nicht zu feſt iſt, ſo macht man ihn in einen Klumpen zuſammen, und läßt ihn eine halbe Stunde ſtehen; hernach wird er mit einem Wellholz ausgebreitet, und beſtändig drauf und darunter Mehl geſtreut, bis er endlich nur einen Daumen dick iſt. Wenn der Teig in dieſer Dicke iſt, wird ein Pfund friſche Butter, die ſo feſt als möglich iſt, genommen, ſolche auf den Teig überall ausgebreitet, und hernach der Teig doppelt übereinander gelegt, ſo daß die Butter inwendig ſey Nach dieſem muß man den Teig wieder dünne mit dem Wellholze auswälgern, und ſolches fünf bis ſechsmal wiederholen, bis der Teig endlich von der rechten Dicke iſt, wie man ihn haben will. Von dieſem Teig können Paſteten von jungen Tauben und andern dergleichen gemacht werden. Wenn man weniger Butter dazu nimmt, ſo giebt es nur einen halb geblätterten Teig.

14. Wie ferner ein krachender Teig?

Man nimmt geſtoſſenen Zucker, und eben ſo viel Mehl, wie auch das Weiſſe von einigen Eyern, nachdem man nämlich viel oder wenig Teig machen will, und thut einen Tropfen Pomeranzenblüthwaſſer dazu, knetet den Teig durchaus, und bereitet ſelbigen wohl, doch alſo, daß er nicht zu weich ſey, macht einen Paſtetenboden davon, ſo dünne wie Papier, wenn es ſeyn kan, ſtreut aber allezeit unten Mehl, und reibet ſolches mit der Hand darauf herum. Es wird ſich dieſer Teig faſt von ſelbſt auseinander dehnen, nachdem man nur einigemal mit dem Wellholz darüber gerollt hat. Hierauf reibt man einen Teller oder Tortenpfanne mit ein wenig Butter aus, legt den auseinander gedehnten Teig hinein, beſchneidet ſolchen umher in der Runde, ſticht den Teig hin und wieder mit der Spitze eines Meſſers, damit er im Ofen nicht aufblaſe, läßt alsdann ſelbigen im Ofen trocknen, und wenn er gar worden, wird er in eine Schüſſel oder Teller gelegt, und kurz vor dem Anrichten eine Marmelade von Citronen, Apricoſen, Pferſichen, und eingemachten Früchten darauf gethan. Von dieſem Teige können dünne Paſtetenboden bereitet, ſelbige umher zierlich beſchnitten, und dann im Ofen getrocknet werden, allein man muß den Keller oder Tortenpfanne zuvor mit Butter reiben, damit der Teig nicht anbacken möge. Wenn ſelbige trocken worden, ſo können ſie nach Belieben glaciret, und dieſe Paſtetenboden auf die Torten gemacht, auch ſolche zu Beygerichten angerichtet werden.

15. Und wie ein Mandelteig?

Die Mandeln werden abgebrüht, in kaltem Waſſer gewaſchen, und geſtoſſen, hernach mit ein wenig Eyweiß, welches mit ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer gepeitſchet worden, und ſolches wiederholt man unter währendem Stoſſen, damit die Mandeln kein Oel geben, man kan ſelbige aber nicht genug ſtoſſen. Wenn ſie nun gehörig klein geſtoſſen worden, ſo wird der Teig aus dem Mörſer genommen, und, um ſelbigen zu trocknen, in einer Pfanne aufs Feuer geſetzt, zuvor aber geſtoſſener Zucker dazu geſchüttet, und zwar zu jedem Pfunde des Teiges ein halb oder 3 Viertelpfund Zucker, ſolches mit einer Spatel wohl vermengt, ſo lange umgerührt, bis der Teig nicht mehr an die Pfanne bäcket, oder wenn man die Hand umgekehrt auf den Teig legt, ſolcher daran nicht mehr anhängt. Alsdann wird der Teig aus der Pfanne gethan, auf einem reinen Tiſche mit ein wenig geſtoſſenem Zucker mit den Händen bearbeitet. Hierauf läßt man den Teig, ehe er gebraucht wird, ein wenig ſtille liegen, hernach kann man ſich deſſelben zu dem Boden der Torte bedienen. Es kan derſelbe auch ſonſt noch auf mancherley Weiſe gebraucht, glaciret, durch die Sprütze gelaſſen, und ſonſt verſchiedenes daraus formirt werden. Dasjenige, was dabey abfällt, abgeſchnitten wird, und übrig bleibt, kan man, wenn es trocken worden, mit ein wenig Eyweiß im Mörſer ſtoſſen, um ſelbiges wieder zu erweichen, hernach kleine Paſteten oder andere Galanterien, womit man die Schlüſſel belegt, verfertigen.

16. Wie

16. Wie ſoll man das gelinde Gewürz machen, deſſen ſich die Paſtetenbecker bedienen?

Man nimmt 2 Loth geſtoſſene Muſcatennuß, 4 Loth geſtoſſenen Ingber, 2 Loth geſtoſſenen Zimmet zu einem halben Pfund Pfeffer, und 2 Loth geſtoſſene Gewürznegelein, miſchet ſolches alles untereinander, und hebts in einer Schachtel wohl auf. Es kan eine jede Gattung beſonders verwahret werden. Viele hingegen brauchen nichts als Pfeffer und Salz dazu, ob gleich das vermiſchte Gewürz gelinder und angenehmer iſt. Um ein geſalzenes Gewürz zu machen, muß eben ſo viel geſtoſſen Salz als Gewürz genommen, und ſelbiges an einem trockenen Ort verwahrt werden.

17. Wie lange müſſen eigentlich die Paſteten backen, und wie viel Mehl hat man zu ſelbigen nöthig?

	Pfund, Mehl.	muß backen, Stunden.
Zu 6 jungen Hühnern wird erfordert	4	2½
„ 3 Capaunen „ „	4	3
„ einem welſchen Hahn „	5	3½
„ einer welſchen Huhn „	4	3
„ 3 Faſanen „ „	4	2½
„ Auerhahnen „ „	5	4
„ 2 Birkhühner „ „	2	2
„ 2 Haſelhühner „ „	2	2½
„ 3 Rebhühner „ „	3	2
„ 3 Schnepfen „ „	2	3½
„ einem Rehſchlegel „ „	4	3

	Pfund, Mehl.	muß backen, Stunden.
Zu einem Haaſen	3	2
„ 2 wilden Enten	2	$2\frac{1}{2}$
„ einer wilden Gans	3	$3\frac{1}{2}$
„ 6 Tauben	3	$1\frac{1}{2}$
„ 30 Lerchen	2	1
„ einem Schlegel oder Kalbskeule von 10 Pf.	6	4
„ einem Spanferkel, wenn es 10 Pfund wiegt	6	2
„ 3 Pfund Karpfen	3	2
„ 3 Pfund Hecht	3	2
„ 2 Pfund Aal	2	$1\frac{1}{2}$
„ 3 Pfund Lachs	3	1
„ 3 Pfund Hauſen	3	$2\frac{1}{2}$
„ einem halben Stockfiſch	2	$1\frac{1}{2}$
„ 300 Auſtern	1	$\frac{1}{2}$
„ 3 Pfund Krebſe	1	$\frac{1}{2}$
„ 200 Schnecken	1	$\frac{1}{2}$
„ 3 Pfund Caſtanien	1	$\frac{3}{4}$
„ Eyerkäß	1	$\frac{3}{4}$
„ Ollapotridpaſteten	2	$1\frac{1}{2}$ od. 2
„ einem halben Pfund Rindsmärk	1	$\frac{1}{2}$

Hiebey iſt zu merken, daß 2 Pfund Mehl ſo viel als der achte Theil einer Metze ausmacht.

18. Wie wird nun eine Paſtete auf Engliſch bereitet?

Es wird das Fleiſch von einem Haaſen, und eine zarte Hammelskeule genommen, ſelbige fein abgefettet, hernach ſolches mit Rindsmark, ein wenig vom

vom Kalbfleiſche, und mit guten rohen Schnecken gehackt, fein kräftig gemacht, mit allerhand feinen Kräutern und gelinden Gewürzen, wie auch einigen gehackten Trüffeln und Champignons gewürzt, hierauf von einem wohlbereiteten Teige eine Paſtete in gehöriger Grösſe formiret, die Fülle hineingethan, ſelbige mit Speckſtreifen bedeckt, und die Paſtete mit einem andern Boden geſchloſſen. Wenn dieſes geſchehen, läßt man die Paſtete im Ofen gar werden, öffnet ſie hernach, fettet ſie wohl ab, ſchüttet ein Rebhühner-Coulis hinein, und richtet ſie warm zu einem Gericht an.

19. Wie auf Oeſterreichiſche Manier?

Man verfertigt vorher eine gute und delicate Farce, und zwar ſo viel und ſo groß, als man die Paſtete haben will. Dieſe Farce nun wird rund zuſammen gemacht, ein wenig glatt gedruckt, daß ſie wie ein rundes Brod wird, alsdann mit feinem Butterteig in einer Tortenpfanne zu einer zierlichen Paſtete zugerichtet, unter die Farce auf den Teig muß man dünne Speckſcheiben legen, auch überher, alsdann zierlich mit Teig bedecken und backen, hernach macht man ein wenig feines Ragout von ſolchen guten Sachen, die man haben kan, und thut ſolches beym Anrichten in die Paſtete, der Speck aber muß vorher abgenommen werden, und ſo iſt es eine recht herrliche Paſtete. Wenn man will, kan man auch eine runde, oder ovale, oder viereckigt aufgeſetzte Paſtete mit feinem gebrannten Waſſerteig davon verfertigen, und man darf die Farce drücken zu einer Form, wie man will.

20. Wie ferner auf königlich?

Dieſe Paſtete wird gemeiniglich zu einem Hauptgerichte bereitet, und gehet in ſolche eine Hammelskeule, woraus die Knochen gelöſet worden, einige Rinds-Mürb-Braten und Rebhühner, alles geſpickt, mit halb Speck und halb Schinken. Unter das Fleiſchwerk aber wird geſtoſſener Speck, mit allerhand guten Gewürzen und feinen Kräutern, worzu noch ein klein Stücklein Knoblauch gethan werden kan, gelegt. Dieſes alles macht man fein kräftig, und läßt es 10 Stunden im Ofen ſtehen. Vor dem Anrichten wird die Paſtete fein abgefettet, und eine gehackte Sauſe, welche mit dem Rebhühner-Coulis bereitet worden, daran gethan.

21. Wie auf Spaniſch?

Es wird eine Paſtete von feinem Teige 2 bis 3 Finger hoch, formiret, ein wenig Zucker auf den Boden derſelben geſtreut, eine Schicht Scheiben von Aepfeln darauf gelegt, ſelbige wieder mit Zucker beſtreut, wieder eine Schicht von den in Scheiben geſchnittenen Aepfeln gemacht, und auf ſolche Art fortgefahren, bis die Paſtete voll iſt; doch darf nicht allzuviel Zucker darzwiſchen geſtreut werden. Hierauf ſetzt man die Paſtete in Ofen, alsdann läßt man 2 Quittenbirnen unter heiſſer Aſche braten, und wenn die Paſtete gar iſt, ſieht man zu, ob die Quitten genug gebraten, nimmt ſie heraus, ſchält ſie, thut das Fleiſch davon, und vermengt es wohl mit dem Fleiſch der Aepfel in der Paſtete. Nach dieſem thut man 3 bis 4 Brödgens von guter Butter,

ter, wie auch ein wenig geſtoſſenen Zimmet, nachdem die Paſtete groß iſt, dazu, und richtet ſie zu einem Beygericht an. Oder: man bratet 2 mit Speck belegte Rebhühner, und ein Bruſtſtück vom Hammel am Spieſſe gar, hierauf wird das Fleiſch von ſelbigem gehackt, Rindsfett und Speck aufgewellt, daſſelbe in kaltem Waſſer abgekühlt, hierauf alles zuſammen klein gehackt, mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß, auch feinen Kräutern gewürzt, Rebhühner-Coulis dazu gethan, doch alſo, daß es nicht zu flüßig werde. Nach dieſem bereitet man einen blätterichten Teig auf folgende Weiſe: man ſchütte ohngefähr 2 Pfund ſchön klares Mehl auf einen reinen Tiſch, vermenge damit ein Viertelpfund Butter, 2 Eyer und ſo viel Waſſer als nöthig iſt, es zu kneten, doch ſo, daß der Teig nicht zu zähe und dicht ſey, dehne hierauf den Teig auseinander, und ſchneide ihn in 8 bis 10 Stücke, mache rechte dünne Paſtetenboden daraus, beſtreiche den erſteren Boden mit geſchmolzenem Schmalz, rolle denſelben mit dem Wellholz, reibe hernach den andern Boden mit Schmalz, rolle ihn über den erſtern, und fahre auf ſolche Art fort, bis alle übereinander liegen, und gewälzt worden. Nach dieſem wird dieſer zuſammengerollte Teig in Scheiben geſchnitten, ſolcher mit den Händen glatt und gleich gemacht, mit ſolchem Stück jedes Tortenpfännlein ausgelegt, daſſelbe mit der Fülle gefüllt, mit zergangenem Schmalz umher beſtrichen, die Paſtete mit eben dem Teige geſchloſſen, ſelbige mit Schmalz beſtrichen, und im Ofen gar gebacken. Wenn ſie gar ſind, werden ſolche zu einem Gericht oder Nebengericht angerichtet, oder andere Eſſen damit belegt.

22. Wie eine Paſtete en Crouſtade?

Man ſchneidet Fleiſch aus den Kalbskeulen fein zart und dünne, hackt alsdann Speck und Rindsfett, läßts zergehen, ſo paßirt man es, und läßts kalt werden. Hierauf wird eine Fülle von allerhand Lebern gemacht bereitet, ein Pfund Butter, wie auch das erkaltete Fett dazu gethan, ſolches zuſammen im Mörſer geſtoſſen, mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und feinen Gewürzen gewürzt. Alsdann werden zwey Paſtetenboden von feinem Teige gemacht, den einen davon drückt man in eine Tortenpfanne, legt auf deſſen Boden 2 Schinkenſcheiben, auf ſelbige wird eine Schicht von der Fülle gemacht, und auf ſolche legt man eine von den Scheiben der Kalbskeulen, darauf wieder 2 Schinkenſcheiben, alsdann wieder eine Schicht von der Fülle, und darauf eine Scheibe von dem Kalbfleiſch, und fähret auf ſolche Weiſe bis ans Ende fort. Nach dieſem wird es zuſammen mit Speckſtreifen bedeckt, eine mit 2 Gewürznegelein geſpickte groſſe Zwiebel dazu gelegt, die Paſtete mit dem andern Boden geſchloſſen, und man läßt ſie 10 Stunden im Ofen ſtehen. Wenn ſie gar iſt, wird ein Loch oben in die Mitte gemacht, die Paſtete in eine Schüſſel umgekehrt, damit das Fett heraus laufe, eine gehackte Sauſe hineingeſchüttet, und zu einem Gericht angerichtet. Oder: es wird das dicke Fleiſch aus einer Kalbs- oder Hammelskeule, welche zuvor fein mürbe worden, genommen, und mit dünnem wohlgewürzten Speck geſpickt, hernach macht man 2 Paſtetenböden von gemeinem Teige, in der Gröſſe, als man die Paſtete verlangt, macht darinnen ein Bette von geſtoſ-

ſenem

ſenem Speck, würzt es mit Salz, Pfeffer, ein wenig guten Kräutern und feinen Gewürzen, legt das Kalb- und Hammelfleiſch ordentlich darauf, thut einige Champignons und Trüffeln dazu, würzt ſelbiges mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und feinen Gewürzen, wie auch mit einem halben Lorbeerblatt, bedeckt es mit geſtoſſenem Speck und heiſſer Butter, wie auch überall mit Speckſtreifen, befeuchtet es überall, und ſchließt die Paſtete mit dem andern Boden, ſchlägt den Rand um, und formirt die Paſtete nach Belieben, beſtreicht ſie mit geklopften Eyern, und läßt ſie 5 bis 6 Stunden im Ofen ſtehen, macht aber zuvor ein Loch in die Mitte. Wenn ſie gar iſt, wird ſie herausgezogen, ſanft in eine Schüſſel geſtürzet, damit das Fett herauslaufe. Wenn dieſes geſchehen, wird das Jus gekoſtet, ob es auch einen guten Geſchmack habe, und nicht zu ſehr geſalzen ſey, und ſo viel Schinkeneſſenz, als nöthig iſt, hineingeſchüttet, und hierauf warm angerichtet, ohne ſelbige zuvor zu öffnen.

23. Wie wird eine aufgeſetzte Paſtete ohne Teig zubereitet?

Erſtlich wird ein Kalbsſchlegel genommen, die Haut und das Geäder alles hinweg geſchnitten, klein gehackt, eine Semmel in Waſſer geweicht, ausgedruckt, und ebenfalls unter das Fleiſch gehackt, auch Rindsmark oder Fett, nachdem viel Fleiſch iſt, nebſt grüner Peterſilie darunter gethan, alsdann ſchlägt man 6 Eyer daran, und würzt es mit Salz und feinem Gewürze nach Belieben, macht einen Teig, wie zu Knödlein, ganz klein, nimmt einen blechenen Reif,

ſetzt ihn auf ein Blech, auswendig vermacht man den Reif mit grobem Teig, daß er nicht weichen kan, thut das gehackte Fleiſch darein, breitets auf, wie eine aufgeſetzte Paſtete, daß es dem Reif gleich iſt; nach dieſem kan man Brieſe, junge Hühnlein, Euter, Krebſe, Schwämme, Spargel und was man will, darein füllen, ſo aber alles vorher überbrennt oder überſchipft werden muß, hernach wird von dem gehackten Teig eine Platte darüber verfertiget, im Ofen oder in einer Tortenpfanne gebacken, und wenns gebacken, eine Dotterbrühe, mit Citronenſaft durchſäuert, gemacht, darein gefüllt, der Reif nebſt dem Teig hinweg gethan, und auf den Tiſch gegeben. Es können auch kleine Paſtetlein daraus gemacht werden.

24. Wie eine Cardinalspaſtete?

Es wird ein Butterteig dünne, nämlich eines Thalers dick, ausgetrieben, in eine Tortenpfanne gelegt, mit Kalbfleiſch oder Flügelwerk, das roh oder gequellt iſt, angefüllt, eben ſo viel Rindsmark dareingethan, geſalzen und gewürzt, man kan Piſtacien, Weinbeeren und hart geſottene Eyer darunter nehmen. Wenn nun die Paſtete gefüllet iſt, wird ſie mit Butterteig zugedeckt, und will man ſie ſüß haben, ſo gieſſe man, wenn ſie halb gebacken, eine ſüſſe Brühe darein, ſo iſt es recht.

25. Wie aber eine Ollapotridpaſtete?

Zu einer Ollapotridpaſtete von 4 Hühnern oder 6 Tauben wird der Teig von 4 Maas Mehl angemacht; wenn nun die Hühner oder Tauben ſauber geputzt und gewäſſert ſind, werden ſie in 4 Theile zer-

zerſchnitten, mit vermiſchtem Salz, Pfeffer und Muſcatenblüthe eingewürzt, hierauf ſchüttet man ein klein wenig Wein daran, und ſchwingt es alſo wohl mit einander. Hierzu kommen auch zwey oder anderthalb Krebſe abgeſotten, ſelbige ausgeſchälet, zwey paar Kalbsbrieſe ein wenig eingeſchipfet und zu Plätzlein geſchnitten, ingleichem eine gute Hand voll Morcheln ſauber gebrühet oder abgeſotten, und ſodann ferner dieſe dreyerley Stücke in einer Schüſſel beſonders mit vorigem Gewürz und ein wenig Wein nochmals geſchwungen; worzu man auch einige Spießlein, kleine Vögel nehmen darf, ſolche ſauber rupfen, ausnehmen, waſchen und nebſt etlichen Hühner- und Taubenleberlein und Mägelein, ſo zuvor im Schmalz geröſtet worden, nicht weniger auch von grüner Waare, wie es die Zeit mit ſich bringt, als etwan einen Blumenköhl, Spargel, und friſche oder aufgedörrte Artiſchockenkerne, welche zuvor geputzt, und im Waſſer nur ein wenig abgeſotten worden, darunter miſchen. Dieſes alles kan noch ferner mit kleinen Kalbfleiſchknöpflein oder Klößgen nur alſo friſch gemacht und umgeſotten, wie auch mit kleinen Bratwürſten, und etwan 6 oder mehr Dotter von hart geſottenen Eyern, nach ſelbſt eigenem Belieben und Gutdünken hinzugethan und vermehret werden. Wenn nun ſolches alles beyſammen, und der Boden von dem Teig ausgewalgert iſt, ſo pflegt man auf beſagten Boden ein wenig Salz und Pfeffer zu ſtreuen, und die Hühner und Tauben zu unterſt, hernach die Brieſe, Krebſe und Morgeln, auf ſolche die Vögel, Leberlein und Mägen, und dann die grüne Waare, Knöpflein, Würſte und Eyerdottern darauf zu legen. Dieſes beſtreut

man nun wiederum wohl mit Gewürz, nemlich mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüth, und vermiſcht es unter einander, hierauf wird ohngefehr anderthalb Viertelpfund Butter Plätzweis darauf geſchnitten, und die Paſtete vollends gar verfertigt. Dergleichen Ollapotrid-Paſteten müſſen in allem wohl 2 oder dritthalb Stunden backen. Wenn ſie eine Stunde im Ofen geſtanden, kan ein Schoppen gute Fleiſchbrühe oben durch ein Trichterlein hinein geſchüttet werden, und iſt nichts daran gelegen, ob die Paſtete kalt oder warm iſt.

26. Und wie wird eine ſolche Ollapotrid-Paſtete von einem Krebsteig bereitet?

Zu 2 Maas Mehl werden 2 Pfund ausgeſchälte Krebſe, nemlich die Scheeren und Schwänze genommen, ſelbige ſo klein, als es ſeyn kan, gehackt; alsdann wird das Mehl, wie ſonſt zu einem andern Teig, heraus auf ein Brett geſchüttet, und in der Mitte ein Grüblein gemacht, hernach legt man zuerſt die geſtoſſenen Krebſe, denn ein halb Pfund friſches Schmalz und ein achtel Pfund Butter darauf; wiewohl auch lauter Butter genommen werden kan. Nach dieſem wird ein Händlein voll Salz dazu geworfen, ein Ey daran geſchlagen, und ſolches mit ſiedendem Waſſer unter einander gerührt. Wenn nun ſolches zuſammen gewirket, muß man ihn ein wenig ruhen laſſen, und alsdann eine Paſtete daraus verfertigen. Einige ſtoſſen die Krebsſchalen klein, röſten ſie in Butter, ſchütten Waſſer daran, laſſen es ein wenig zuſammen ſieden, damit es ſchön roth werde, ſeihen es durch, und dieſes durchgeſeihete laſſen ſie mit einer ſiedenden Brühe wiederum ſieden, machen damit den

Teig an, doch kan auch, ſo es beliebig, gleich anfänglich Fleiſchbrühe anſtatt des Waſſers genommen werden. Endlich iſt noch zu erinnern, daß wenn die Schalen auf dieſe Weiſe geröſtet werden, man der Butter zum Teig etwas weniger vonnöthen habe.

27. Wie Princeſſe-Paſteten?

Man nehme Zuckerteig, mache kleine Paſteten in kleine blechene Mödel auf das dünneſte, als nur möglich, thue eine Capaunenbruſt, die gehackt worden, mit Rindsmark darein, würze es mit geſalzenem Gewürz; es können auch in Butter geröſtete Schwämme und andere gute Sachen mit darunter gemengt werden; wenn ſie nun gefüllt, pflegt man ſie mit ſelbigen Teig zu decken, in einer Viertelſtunde ſind ſie gebacken.

28. Wie macht man einen Poppitong von lautern Fleiſch?

Man kan Kalbfleiſch, Rindsmark, in Rahm geweichte und wieder ausgedruckte Semmeln nehmen, ſolches zuſammen klein hacken, ſalzen und würzen, mit Eyerdottern und würflich geſchnittenen Citronenſchalen wohl untereinander rühren, einen Teig daraus machen, anſtatt des Mehls gerieben Brod dazu nehmen, den Teig wie einen andern auswälgern, Speck Scheibenweiſe einer Hand breit ſchneiden, ſie auf den Boden in die Tortenpfanne legen, hernach von dem ausgewälgerten Fleiſchteig darüber, Artiſchocken, Morcheln, Champignons, Kalbsbrieſe, Taubenflügel, und was man ſonſt von kleinen Sachen haben kan, nehmen, ein Ragout davon machen, es kalt werden laſſen, in die Tortenpfanne in

den gehackten und ausgewälgerten Fleiſchteig thun, es oben mit dem übrigen Fleiſchteige, wie eine Paſtete zumachen, und backen laſſen. Wenn man es anrichten will, ſo wird ein wenig Jus oder braune Brühe darein gegoſſen und Citronenſaft daran gedruckt, ſo iſt ſie fertig; es kan auch in der Schüſſel verfertiget werden, und kommt alsdann kein Speck dazu.

29. Wie eine Paſtete von einem Godiveau oder Fülle?

Es wird ein Stück aus der Kalbskeule mit Rindsfett und ein wenig Speck wohl gehackt, das Weiſſe von einem rohen Ey dazu gethan, mit einer Spatel fein durch einander gemengt, mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Gewürznegelein, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern gewürzt, hierauf eine Paſtete in runder oder ovaler Geſtalt, 3 bis 4 Finger hoch formirt, der Boden mit Hahnenkämmen, Kalbsbrieſen, Morcheln, Trüffeln, Champignons, Artiſchockenſtielen und kleinen Würſten, die in der Mitte eine Oeffnung haben, belegt, hierauf die Paſtete mit eben dem Teige geſchloſſen, jedoch nicht gänzlich, ſondern in der Mitte der Paſtete eiue Oeffnung gelaſſen, mit dem Gelben vom Ey beſtrichen und 2 Stunden lang im Ofen gebacken. Wenn ſie nun gar iſt, ſo ſchüttet man ein helles Kalbfleiſch- und Schinkencoulis dazu, und richtet ſie warm zu einem Gericht an.

30. Wie eine Schüſſel-Paſtete?

Man nehme junge Hühner, Tauben, Vögel, Brieſe oder Milchfleiſch vom Kalbe, Bratwürſtgen, Fleiſchknöpflein, oder Klöſſe und was ſonſt gefällig unter einander, ſchneide die Hühner und Tauben in

Stücken, brate ſie in Butter, ſchneide eine Chalotte wie auch Peterſilie dazu, daß ſie mitbraten, würze es mit Jngber, Pfeffer und Muſcatenblüth, werfe auch Citronen und Butter dazu. Wenn man nun ſo viel hat, was eine Schüſſel füllet, und die Tauben oder was es ſonſt ſeyn mag, halbgar gebraten ſind, ſo wird ſolches in eine Schüſſel geleat, mit Teig zugedeckt und gebacken. Wenns zu Tiſche getragen werden ſoll, wird die Brühe von Fleiſchbrühe und Eßig daran geſchüttet.

31. Und wie macht man eine ſolche Schüſſel-Paſtete von Milchrahm Butterteig?

Auf eine Mittel-Paſtete wird ein Pfund Mehl gewogen, ſolches von einander getheilt, ein Pfund Butter Blättleinweiß daran geſchnitten, geſalzen, 2 Eyer und 2 Dotter, 6 Löffel voll Milchrahm, 6 Löffel voll Wein dazu geſchüttet, der Teig mit dem Wellholz zuſammen gemacht, wie der Butter-Teig viermal geſchlagen, hernach läßt man ihn allezeit ein wenig ruhen und liegen, denn nimmt man ein Tortenblech oder die gewöhnliche Paſtetenſchüſſel, macht es auf die Art wie eine Butter-Paſtete, macht eine gemiſchte Speiſe von gebackten Hechten, Grundeln, Krebſen, kleinen Knöpflein und grünen Erbſen. Wenn die Paſtete ſchon gebacken iſt, ſo kan die gemiſchte Speiſe darein gethan werden, ſo iſt es recht.

32. Wie eine Teller-Paſtete?

Es wird ein Stück vom dicken Fleiſch an einem Kalbsſchenkel mit Rindsfett recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern gewürzt, eine Paſtete von feinem

Teig

Teig, mit Mehl, Butter und Eyern gemacht, aufgeſetzt, hierauf ſehe man zu, daß der Teig recht feſt ſey, ſchlage alsdann die Fülle darein, und fülle es aus mit Hahnenkämmen, Kalbsbrieſen, Rindsmark, geſtoſſenem Speck, Champignons, Trüffeln und Morcheln, mache hernach mitten in der Paſtete gleichſam ein erhabenes Gebäu von der bereiteten Fülle, und decke ſolches alles mit eben dem Teige zu, denſelben mache man aber ganz dünne, ſtreiche ihn an, und laſſe die Teller-Paſtete eine Stunde lang backen. Wenn ſie aufgetragen werden ſoll, kan Jus von Hammelfleiſch und Citronenſaft darein gethan werden.

33. Wie ferner Paſteten a la Mousquetaire?

Man muß ein groſſes Ragout von ganz jungen Tauben haben, welches wohlgewürzt und mit allerley Beylagen verſehen iſt, alsdann können kleine Paſtetgen von feinem Teige in der Gröſſe einer Coffeetaſſe, oder auch etwas gröſſer oder kleiner formirt werden, und iſt daran nichts gelegen, nur müſſen ſelbige wohl formirt ſeyn, hierauf legt man in jede Paſtete eine junge Taube mit etwas von dem Ragout, ſchließt die Paſtetgen mit eben dem Teige und ſetzt ſie in Ofen. Sodann kan man auch auf die Paſtete eine kleine Citrone in der Mitte, worinnen ein klein Loch iſt, machen, denn wenn die Paſteten gar ſind, ſo wird durch das Loch in der Citrone ein wenig Schinken-Eſſenz geſchüttet. So es die Jahreszeit mit ſich bringt, kan auch ein wenig unreifer Traubenſaft, oder auch Citronenſaft hinein gethan werden, und man richtet auf ſolche Art die Paſteten zu einem Gericht an.

34. Wie

34. Wie wird eine Paſtete von einem welſchen Hahnen verfertiget?

Wenn der welſche Hahn zuvor ausgenommen worden, biegt man ihm die Beine einwärts, zerſchlägt die Knochen, öffnet ihn im Rücken, ſpickt ihn mit grobem Speck, läßt ſelbige 2 Tage in Weineßig mit Citronenſcheiben, Zwiebeln und feinen Kräutern mariniren. Wenn ſolches geſchehen werden 2 oder 3 harte Eyer wohl gehackt, mit Speck und Schinkenſtreifen in eine Caſſerole gethan, mit feinen Kräutern gewürzt, hierauf gießt man ein wenig Milchrahm dazu, macht alles mit dem Gelben von etlichen Eyern dicklich, formirt die Paſtete, belegt den Boden mit Speckſtreifen, füllt den welſchen Hahn mit der Fülle, thut ihn darauf, und das übrige der Fülle nebſt etlichen Citronenſcheiben und andern Gewürzen, nur keinen Ingber darüber, bedeckt es mit Speckſtreifen in friſcher Butter, und läßt es 5 Stunden im Ofen.

35. Wie wird eine ſolche Paſtete auf Franzöſiſche Manier gemacht?

Die Knochen von dem welſchen Hahn werden entzwey geſchlagen und die Bruſt wird niedergedruckt, ſolche mit grobem Speck geſpickt, ſchwarzer oder weiſſer Teig dazu genommen, ſelbiger mit geſtoſſenem Speck und Speckſtreifen, wie auch mit Salz, Pfeffer, Gewürznegelein, Muſcatennuß und Lorbeerblättern gewürzt, und wenn die Paſtete gar iſt, ſo wirft man eine Chalotte durch das Luftloch hinein und macht es zu.

36. Und wie auf Portugieſiſche Manier?

Die Paſtete wird in allen Stücken eben ſo bereitet,

reitet, wie die Paſteten von allem Flügelwerk ohne Knochen, weswegen man ſolches daſelbſt nachſehen kan, nur daß man, wenn es von den Knochen oder Rippen ausgelöſt iſt, etwas gutes Fleiſch von der Bruſt herausſchneidet, und ſolches mit zu der Farce nimmt, und die Sauſe darein mit Citronenſaft und Chalotten recht ſcharf macht.

37. Und wie ohne Knochen nach der Pariſer Art?

Der junge welſche Hahn wird auf dem Rücken aufgeſchnitten, und man thut alle Knochen oder Beiner heraus, den Bürzel ausgenommen, hernach ſammlet man das Fleiſch wieder zuſammen, würzt es mit guten Gewürzen, wie die erſtere Paſtete vom welſchen Hahn auf franzöſiſche Manier, und ſchlägt es eben ſo ein. Wenn es gar iſt, wird durch das Luftloch eine Chalotte hinein geworfen und zugemacht.

38. Wie ferner eine Paſtete von einem welſchen Hahn und Capaun, nebſt einer hierzu dienlichen Sauſe?

Man legt den behörig zugerichteten welſchen Hahn, wie auch die entfederte, ausgenommene und geſpickte Capaunen auf den ausgewälgerten, und mit geriebenen Brod, Capern und würflich klein geſchnittenen Citronenſchalen beſtreuten zur Paſtete gehörigen Boden, würzt alles mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüth, zerſchneidet ein gut Stück Butter und belegt ſowohl den Boden als das eingeſchlagene damit, macht einen Deckel darüber und läßt die Paſtete zwey gute Stunden lang backen. Inzwiſchen wird eine Fleiſchbrühe mit Wein und etwas Eßig vermiſcht zum Feuer geſetzt, ein wenig Pfeffer, Muſcatenblüth, Capern,

pern, und nur ſo viel geſtoſſener Zucker darein geworfen, daß es einen lieblichen Geſchmack davon bekommt, und zuſammen geſotten. Wenn nun die Paſtete fertig iſt, wird oben in den Deckel ein Loch gemacht, ein gut Stück Butter in die Brühe geworfen, und in die Paſtete geſchüttet, ſo iſt es recht.

39. Wie richtet man eine warme Paſtete von Capaunen oder Hühnern zu?

Man nimmt von den Sachen, die bey der Schüſſel-Paſtete beſchrieben ſind, läßt ſie ſieden und kühlt ſie rein aus, oder läßt ſie kalt werden; alsdann macht man eine runde Paſtete mit einem hohen Rand von einem Teig der mürbe iſt, läßt ihn erſtlich hart werden, hernach legt man den Capaun oder die Huhn darein, thut Ingber, Pfeffer, Zucker, Zimmet und Safran, wie auch kleine Roſinen, gehackte Aepfel, geſchnittene Limonien, ingleichen ein Stücklein Butter oder Rindsfett dazu, macht den Deckel darüber, beſtreicht es mit Eyerdottern, und läßt es anderthalb Stunden im Ofen backen. Alſo macht mans auch mit jungen Hühnern oder Federwildpret, man kan es auch mit grünen Kräutern, Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüth und einer Rindfleiſchſuppe oder Weinbrühe machen, und ſteht ſolches in eines jeden Belieben, doch muß es allezeit fein warm gegeben werden.

40. Wie wird eine Paſtete von gehacktem rohem Capaunfleiſch in fein geſtoſſenen Teig gemacht?

Es muß das Fleiſch von dem Capaun roh abgeſchnitten, und denn mit Fett oder Rindsmarkt eine feine Farce davon gemacht, und hierauf die Farce

wieder zurecht gedruckt, und als ein Capaun formirt werden. Nach dieſem legt man ein paar Speckſcheiben unten in eine Caſſerole, die Farce darauf mit klein gehackten Zwiebeln, Kräutern und Gewürz, und ſolches läßt man verdeckt auf gelindem Feuer ein wenig ſchwitzen, thut auch ein wenig Wein, Fleiſchbrühe, Citrone und Lorbeerblätter daran, kocht es ein wenig damit durch und ſetzt es hin, daß es kalt wird. Wenn ſolches geſchehen, verfertigt man eine Paſtete von feinem gebrannten Teige, welchen man von feinem Mehl und nach Proportion ein wenig reichlich Butter machen muß. Die Speckſcheiben, ſo unter der Farce geweſen ſind, können wieder unten auf den Teig, auch ein wenig geſtoſſener Speck überher gelegt werden, ſo wird es eine rechte feine Paſtete.

41. Wie von einem Capaun ohne Knochen?

Man pflegt einen Capaun in dem Rücken von einander zu ſchälen alle Knochen heraus zu nehmen, den Steiß aber und die Beine der Keulen kan man ſitzen laſſen, doch muß man zuſehen, daß die Haut nicht von einander reiſſe. Hierauf wird eine Fülle von eben dem Fleiſch gemacht, wozu aber ein Stück aus der Kalbskeule, wie auch Rindsmark und Fett, desgleichen Speck gethan werden muß. Nach dieſem würzt mans mit Salz, Pfeffer, Gewürznegelein, Muſcatennuß und feinen Kräutern, thut auch noch Kalbsbrieſe, gehackte Peterſille, kleine Zwiebeln, Trüffeln und Champignons, wie auch ein wenig in Rahm geweichte Semmelkrumen, und das Gelbe von ein paar rohen Eyern, hackt ſolches alles wohl, ſtoßt ſelbiges im Mörſel und füllt damit den Capaun, legt denſelben in die Paſtete, auf den Boden aber zuvor

ge-

geſtoſſenen Speck, mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und feinen Gewürzen vermiſcht. So die Paſtete zu groß wäre, ſo kan in ſelbige auch noch Mürbbraten vom Kalbe, ſo mit Speck und Schinken geſpickt worden, hinein gelegt, alsdann oben ſo wie unten gewürzt, ſolches mit Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben bedeckt, auch ein Stück friſche Butter dazugethan, die Paſtete mit einem andern Paſteten-Boden geſchloſſen, ſelbige mit dem Gelben von Eyern beſtrichen und in den Ofen geſetzt werden. Wenn ſie gar iſt, nimmt man ſie heraus, macht das Papier unten weg, öffnet ſolche, nimmt die Kalbfleiſchſcheiben und Speckſtreifen heraus, fettet die Paſtete fein ab, ſchüttet Schinkeneſſenz hinein, ſiehet zu, daß ſie einen guten Geſchmack habe, und richtet ſie zu einem Gericht warm an.

42. Und wie eine Wein-Paſtete von jungen Capaunen mit Auſtern?

Die Capaunen werden, wie gebräuchlich, ſauber geputzt, ausgenommen, die Füſſe eingeſteckt, ſauber geſpickt und ein wenig eingebeizt, hernach macht man einen mürben Teig, nimmt die Capaunen aus der Beitze, belegt es mit Butter, läßts anlaufen, und mit ein wenig Muſcatenblüth, klein geſchnittenen Limonienſchalen und einem Löffel voll Milchrahm ausdünſten. Die Sur nimmt man hernach, wenn die Form gemacht iſt, auf die Capaunen, und verfertiget die Paſtete, macht es zierlich, der obere Teig aber muß nicht gar zu dick ſeyn. Wenn die Paſtete gebacken iſt, werden die Auſtern zugerichtet, und ſolche löſt man aus, thut das Meerwaſſer zuletzt dazu, dünſtet die Auſtern in Butter, nimmt auch Semmel-

broſamen, Milchrahm, gut Gewürz, grüne Peterſilie, ausgelöſte Sardellen, wie auch den Saft und Schalen von einer Limonie, ingleichen einen geſottenen Ochſenfuß, welcher in der Grösſe wie die Auſtern geſchnitten werden muß, dazn, läßt es unter einander einen Sud aufthun, und richtet es eine Stunde vorher, ehe die Paſtete zu Tiſch getragen werden ſoll, darein, ſo iſt es recht.

43. Wie wird ferner eine Capaunen-Paſtete auf Wiener Art bereitet?

Nachdem die Capaunen vorher ſauber gerupft und ausgenommen, die Füſſe und Flügel auch Rückgrad entzwey geſchlagen worden, pflegt man ſie einzubeitzen, und zu ſpicken. Wenn es groſſe Capaunen ſind, können ſie 1 oder 2 Tage lang in der Beitze liegen. Alsdann kan man Kalbfleiſch, Ochſenmark, Limonienſchalen, Capern und geweichte Semmel zuſammen klein hacken, untereinander gut würzen, ſalzen, auch Limonienſaft und ein wenig Eßig daran ſchütten, damit es einen ſäuerlichen Geſchmack bekomme. Nach dieſem wird ein mürber Teig gemacht, ſelbiger, wie gewöhnlich, ausgetrieben, von dem Fleiſch darauf geſtrichen, und das andere auf die Capaunen, auch ein wenig Milchrahm darüber. Endlich macht man die Paſtete zuſammen, in Geſtalt eines Herzes, oder viereckigt, einen ſchönen Ausſchnitt darzu, backt es 2 oder 3 Stunden, nachdem die Paſtete groß iſt, in einer gleichen Hitze. Die Brühe gibt dieſe Paſtete ohnedem ſelbſt.

44. Wie wird eine Paſtete von jungen Hahnen, oder jungen Tauben in Viertel geſchnitten, in- gleichen von Wachteln mit geſtoſſenem Speck zugerichtet?

Dieſe Paſtete wird gleichfalls wie die vorigen präparirt und verfertigt, nur daß man die Sachen in 4 Theile ſchneidet, und anſtatt einer Farce mit geſtoſſenem Speck einlegt.

44. Wie eine von jungen Hühnern?

Nachdem die Hühner ſauber geputzt und wohl gewaſchen ſind, werden ſie in einen guten Teig dichte auf einander gelegt, die ledigen Stellen mit Kalbsbrieſen, Hammelsfüſſen, Hahnenkämmen, Saucißgen, Morcheln, Schwämmen und Artiſchockenſtielen, oder was man ſonſt vor Dinge, die einen angenehmen Geſchmack zuwege bringen, haben kan, ausgefüllt, hernach wird Butter darzwiſchen und oben darauf gelegt, mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüth gewürzt, ſelbiges mit Zucker und Agresbeerſaft, auch 3 oder 4 Eyerdottern, welches alles wohl geklopft werden muß, angefeuchtet, ſo iſt es recht.

46. Und wie wird eine ſolche Paſtete von jungen Hühnern mit Rahm bereitet?

Der Teig wird aufgeſetzt, hernach thut man die jungen Hühner zerſtückt hinein, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, Morcheln oder Champignons, einem Bündlein feiner Kräuter, nach der Jahrszeit, wie auch geſchmolzenen oder geſtoſſenen Speck, und macht den Deckel von eben dem Teig. Wenn die Paſtete gar iſt, ſo ſchüttet man den Rahm hinein und läßt ſie

ſie noch ein wenig im Ofen ſtehen. Im Auftragen wird noch ein wenig Jus von Champignons daran gethan.

47. Wie von fetten Hühnern mit grünen Trüffeln?

Es werden 2 zarte fette Hühner ſauber geputzt und gehörig zugerichtet, ſteif geſenget, mit dickem Speck und Schinken welcher mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen feinen Kräutern, kleiner Zwiebel und gehackter Peterſilie gewürzt worden, geſpickt, alsdann die Lebern von den Hühnern mit Salz, Pfeffer, Peterſilie, kleinen Zwiebel, guten Kräutern, feinen Gewürzen und geraſpelten Speckſtreifen im Mörſel geſtoſſen, hernach wenn ſolches geſtoſſen iſt, ſo füllt man den Leib der Hühner damit. Ferner verfertiget man einen Teig von Mehl, ein wenig Salz, guter Butter und einem Ey, macht aus ſelbigem einen Paſteten-Boden in der Dicke eines Daumens, legt ihn auf Papier, welches mit Butter beſtrichen worden, formirt die Paſtete in ſolcher Gröſſe, daß die Hühner darinnen Raum haben, thut auf den Boden ein wenig geraſpelten Speck mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, legt die Hühner ordentlich darüber, würzt ſie oben ſo wie unten, legt dünne Kalbfleiſchſcheiben wie Fricandeaux, wie auch Speckſtreifen und ein Stück friſche Butter darauf, ſchließt die Paſtete mit einem andern Boden oder Paſtetendeckel, und läßt ſelbige im Ofen 5 bis 6 Stunden lang backen. Wenn ſolches geſchehen, werden Trüffeln geſchält, ſauber gewaſchen, Scheibenweiſe in eine Caſſerole geſchnitten, ein wenig Jus von Kalbfleiſch daran gegoſſen, und bey gelindem Feuer gekocht, und wenn ſie gar ſind kan man ſie mit dem

Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis dicklich machen, auch ein wenig Schinkeneſſenz dazu thun, allein es muß das Ragout etwas flüßig und nicht zu dicklich ſeyn. Wenn nun die Paſtete gar iſt, wird ſie aus dem Ofen genommen, das Papier davon gemacht, ſelbige geöffnet, hierauf nimmt man die Kalbfleiſchſcheiben und Speckſtreifen heraus, fettet die Hühner ab, ſieht zu, ob die Hühner auch einen guten Geſchmack haben, thut das heiſſe Trüffeln-Ragout, welches ſcharf ſchmecken muß, in die Paſtete, und richtet ſie warm zu einem Gericht an. Es können auch in dieſe Paſtete Stücke von Mürbbraten vom Rinde, Hammeln und Kälbern gethan werden, und anſtatt der Trüffeln mag man auch mit Krebſen oder auch mit Auſtern anrichten.

48. Wie ferner von fetten Hühnern und anderm Federvieh auf andere Art?

Die Hühner werden zierlich einwärts gebogen, die Knochen derſelben zerſchlagen, mit dickem Speck und Schinken geſpickt, mit feinen Gewürzen, Peterſilie, kleiner Zwiebel und guten Kräutern gewürzt, ordentlich in eine Paſtete von gemeinem Teige, mit friſcher Butter, Speckſtreifen und geſtoſſenem Speck, wie auch mit einem Lorbeerblatt gelegt, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, hernach ſchließt man die Paſtete, formirt ſie zierlich, und läßt ſie 2 bis 3 Stunden im Ofen, nachdem derſelbe heiß iſt, ſtehen, ſo wird ſie gut.

49. Wie eine Paſtete von Hühnern und Quitten?

Die jungen Hühner, die nicht zu klein ſeyn müſſen, nachdem ſie zuvor ſauber geputzt und ausgewa-

ſchen worden, werden zerlegt und ein wenig in gelber Butter gebraten, oder ſie können auch ganz gelaſſen werden, alsdann kan man Pfeffer, Ingber und Gewürznegelein darein ſtreuen, Quitten ſchälen, ſolche in dünne Schnitten ſchneiden, etliche darein ſtecken, auch geſchälte ganze Quitten nehmen, ſolche aushöhlen, mit Zucker, Zimmet und kleinen Roſinen füllen, ein Deckelein darauf legen, einen Teig wie zu andern Paſteten machen, einen Boden, wie auch einen Kranz darum von Teig verfertigen, die Hühner fein rund herum legen, die Quitten darzwiſchen, noch mehr Zucker, Zimmet, kleine Roſinen, auch gute friſche Butter darauf ſtreuen, die Paſtete zumachen und backen laſſen. Nach dieſem wird eine Brühe von Fleiſchbrühe, Wein, Quittenlatwerge, ſüſſem Gewürze und ein wenig geriebenem Brode bereitet, aufgekocht, und zuletzt in die Paſtete geſchüttet.

50. Wie aber die Hühner in Mark-Paſteten?

Es wird ein junges Huhn in Fleiſchbrühe geſotten, und wenn ſolches geſchehen, zwiſchen 2 Tellern ausgedruckt, damit es fein breit wird, hernach Mark und eine Citrone genommen, ſelbige geſchält, das Weiſſe völlig davon gethan und das Saftige genommen, nebſt 2 paar Kalbsbrieſen und in einer Hühnerbrühe eingeweichten weiſſen Brod, dieſes mit dem Mark durch einander gehackt, hierauf eine Paſtete formirt, das Gehäck darein geſtrichen, das Hühnlein darauf gelegt, nach Belieben gewürzt, die Paſtete alsdann zugemacht, und wenn ſie gebacken, gute Fleiſchbrühe daran geſchüttet, ſo iſt ſie fertig. Dieſe Paſtete taugt vor eine kranke Perſon.

51. Wie endlich noch eine Hühner-Paſtete auf eine andere Art zugerichtet?

Nachdem man die Hühner behörig zubereitet, und der Teig auch zurecht gemacht worden, ſo wird der Boden von der Paſtete ausgewalgert, ein wenig Teig ringsherum gelegt, weiß gerieben Brod, etwas Pfeffer und Muſcatenblüth auf den Boden geſtreut, Spargel abgebrochen und überſotten, als ob er kalt aufgetragen werden ſollte, alsdann ſchält man geſottene Krebſe aus, legt die Hühner auf dem mit Brod und Gewürz beſtreuten Boden, und denn die ausgeſchälten Krebſe wie auch den Spargel neben herum, beſtreut ſie mit obgemeldtem Gewürz, legt ein gut Theil dünne geſchnittene Butter darauf, ſchlägt den Deckel darüber, ſetzt ſie in Ofen und ſtoßt indeſſen die Krebsſchalen mit Fleiſchbrühe ab, ſtreut nur ein klein wenig Muſcatenblüth und Cardemomen darein, weil die Paſtete ſchon wohl gewürzt worden, läßt ſelbige mit einem Stück Butter aufſieden, und ſchüttet ſie, wenn die Paſtete faſt ausgebacken iſt, darein.

52. Wie wird eine Paſtete von jungen Tauben nach Pariſer Art verfertiget?

Dieſe Paſtete mit jungen Tauben wird zubereitet wie eine Weichſel-Paſtete, nur daß man keine Fülle darein thun darf, ſondern Kalbsbrieſe, Hahnenkämme, zerſtoſſenen oder zerſchmolzenen Speck, Rindsmark und Champignons, und auch ſo gebacken. Wenn ſie gebacken iſt, thut man Kalbfleiſch-Jus und Citronenſaft im Auftragen daran, ſo iſt ſie alsdann recht und gut.

53. Wie aber auf Wiener Art?

Nachdem die Tauben ſauber geputzt, ausgenom-

nommen, und die Füſſe eingeſteckt worden, läßt man ſie im ſiedendem Waſſer anlaufen, ſpickt ſie ſauber, und beizt ſie 2 oder 3 Stunden ein. Unterdeſſen richtet man einen mürben Teig zu, biegt es mit Butter, Semmelkrumen, gemiſchtem Gewürze, Roßmarin, Lorbeerblättern und Capern, thut die geſpickte Tauben darauf, macht die Form vier⸗ oder ſechseckigt, darnach die Paſtete groß iſt, backt es 2 Stunden, und ſchüttet eine ſäuerliche Capernſauſe darüber. Oder: wenn die Tauben auf vorige Art zu rechte gemacht, auch in der Beize angelaufen, und geſpickt ſind, kan man ſie ein wenig in Butter dünſten, und hernach erkühlen laſſen, hernach Hühner- und Taubenlebern klein hacken, mit grüner Peterſilie, Capern, Sardellen und Limonienſchaalen in Butter dämpfen, gut würzen und ſalzen, Milchrahm darunter thun, hierauf einen guten mürben Teig machen, ſolchen austreiben, den Boden mit gebäheten und in Milchrahm geweichten Semmelſchnitten belegen, den halben Theil von dem Moraſt darauf ſtreichen, das andere aber oben auf die Tauben ſchmieren, die Paſtete, wie eine aufgeſetzte Paſtete zuſammen machen, die Köpfe von den Tauben fein zierlich auf den Deckel herum richten, 2 kleine Täublein von Teig verfertigen, damit ſie mit den Schnäbeln zuſammen ſchauen, ſchön backen, und auf den Tiſch geben.

54. Wie ferner eine Paſtete von wilden und zahmen Tauben?

Es werden ſowohl die wilden als zahmen Tauben wie anderes Geflügel zubereitet, geſpickt, eingewürzt, und ein paar Tage in Eßig gebeizt. Wenn man

man ſie herausgenommen, werden ſie an einen warmen Ort, um zu ertrocknen, gelegt, alsdann auf die ſchon bishero beſchriebene Art in einen Paſtetenteig eingeſchlagen. Es kann auch, wie über Hühner, ein Gehäck darüber gemacht werden, nur hat man den Unterſchied dabey zu beobachten, daß die Tauben ganz gelaſſen, nicht zerſchnitten, auch nicht die Beine und Gelenke, wie an den Hühnern, gelöſet werden dörfen. Wenn man will, kan man auch Gehäck von Rindfleiſch in dieſe Paſtete machen.

55. Und wie macht man eine zahme oder einheimiſche Taubenpaſtete von geblättertem Butterteig?

Es wird der Teig zu einer Butterpaſtete angemacht, der Boden ausgewälgert, ſolcher in der Runde herum ausgeſchnitten, oder, ſo es gefällig, in ſechs- oder achteckige Theile getheilet, oder in Form einer Roſe gemacht, alsdann nur allein mit geriebenem Eyerbrod beſtreut, oder man kan eine oder zwey Gänſelebern hacken, ein wenig Butter in einer Pfanne braun werden laſſen, und die gehackten Lebern darinnen ganz gelinde röſten, ſelbige über das auf den Boden geſtreute Brod wie ein anderes Gehäck austheilen, es mit Pfeffer, Salz und Gewürznegelein würzen, die gleichfalls eingewürzte Tauben darauf legen, neben herum aber Hahnenkämme, und ſcheibenweis geſchnittene Lammsnieren mit dürren oder friſchen Champignons vermiſchen, hin und her zerſchnittene Butter darauf legen, den Deckel darüber machen, und dieſe Paſtete eine Stunde lang backen laſſen, ſo iſt ſie recht und gut.

56. Wie eine Ganspaſtete?

Wenn die Gans ſauber geputzt worden, ſo ſchlägt man ihr oben das Bruſtbeinlein, wie auch die beyden Flügel und Beine mit einem groſſen Meſſerrücken entzwey, doch ſo, daß die Haut ganz bleibt, alsdann kan man ſie ein wenig ſalzen, und ſolche über einem Kohlfeuer auf dem Roſt ein wenig anlaufen laſſen. Nach dieſem legt man die Gans in ein irrden oder hölzern Gefäß, ſchüttet Eßig darüber, und läßt ſolche einige Tage darinnen liegen, doch kan ſie auch eher wieder aus dem Eßig genommen, und eingeſchlagen werden. Wenn nun ſelbige wieder aus dem Eßig gethan worden, mag man Speck eines dünnen Fingers dick und lang ſchneiden, ſolchen mit Pfeffer, Jngber und Gewürznegelein beſtreuen, die Gans mit einer hierzu gemachten Spicknadel ſpicken, einen Teig, wie bey denen Auerhähnen beſchrieben wird, machen, davon die Hälfte nehmen, ihn auswälgern, ſie auf einen Bogen Papier legen, und zwar nach Proportion der Paſtete, hernach das aufgewälzte Blatt mit Eyern beſtreichen, Striemlein vom Teig ſchneiden, und ſolche gleich einem Bratroſt auf das Blatt machen, hierauf Speck darauf legen, mit Pfeffer, Jngber und Gewürznegelein beſtreuen, auch Roßmarin darzu thun, die Gans auf den gemachten Teigroſt bringen, einen Rand eines Fingers dick um die Gans verfertigen, und es fein zierlich formiren. Es muß aber noch der Teig 2 Finger breit überbleiben, wenn obiger Rand um die Gans gemacht iſt. Nach dieſem legt man Butter, Citronenſchalen, auch etliche Citronenplätzlein zu der Gans, und macht einen Dettel darüber; hernach macht man 2 ausgeſchnittene Hölzer, ſo Paſteten-

bänder

Bänder genennt werden, und umzieht die Paſtete fein zierlich damit, ſchneidet oben am Deckel etwas aus, dreht unten einen Rand fein ſauber, vermacht die Paſtete alſo, daß ſie nicht auslaufe, und ſetzt ſelbige hernach in einen Backofen. Wenn ſie nun eine Viertelſtunde darinnen geſtanden, ſo wird oben in die Paſtete ein Löchlein geſtochen, damit die Luft heraus kan. Ferner nimmt man eine Caſſerole, wirft Butter darein, läßt ſie braun werden, ſchüttet Fleiſchbrühe, Wein und Eßig darein, ſoviel als man meynet genug Brühe zu haben. Endlich wenn dieſes zubereitet iſt, wird die Paſtete herausgenommen, oben ein Löchlein hineingemacht, und läßt man dieſe Brühe durch einen Trichter in die Paſtete laufen, ſetzt ſolche hierauf wieder in den Backofen, darinnen ſie vollends gar backen muß. Soll ſelbige angerichtet werden, ſo nimmt man ſie heraus, ſchmiert ſie mit Speck, und garnirt ſie auf der Schüſſel ſo ſchön man kan.

57. Wie werden aber Gänſelebern in einer Paſtete zugerichtet.

Die Gänſelebern werden ordentlich zurechte gemacht und mit einer Serviette wohl abgetrocknet, alsdann wirft man ein Stück Butter nebſt Citronenſchalen, Muſcatenblüth und ein wenig weiſſen Pfeffer in einen Tiegel oder Caſſerole, ſetzt ſolchen aufs Kohlfeuer, thut die Lebern auch dazu, und paßirt ſolche eine Weile, ſo wird viel Jus daran kommen, hernach ſetzt mans wieder vom Feuer, ſeihet das in ein ander Geſchirr herab, und thut ſie bey Seite. Nach dieſem wird ein mürber Teig zubereitet, eine Paſtete entweder in eine Tortenpfanne, oder auf eine Schüſſel, oder auch aus freyer Hand formirt, wie ſichs am

bequemſten thun läßt, unten auf den Boden kan man Butter, ein Stück Speck, eine ganze Zwiebel, Citronenſchalen, Muſcatenblüthe, ingleichen friſche Auſtern, oder in Ermangelung der friſchen, nur Fäßgen-Auſtern, die aber über Nacht erſt gewäſſert werden müſſen, legen, auch ein wenig Wein in die Paſtete ſchütten, ſolche auf das zierlichſte zu machen, in einen Backofen ſetzen, und ſie backen laſſen. Wenn nun ſolche genug gebacken iſt, wird ſie herausgenommen, zuvor aber das aufgegebene Jus in einen Tiegel aufs Feuer geſetzt, und wenn ſie kocht, ſo ſchlägt man ein paar Eyerdotter daran, und quirlt es ganz klar, daß es nicht zuſammen rinne, macht ein Loch in die Paſtete, läßt das Klare durch einen Trichter in die Paſtete laufen, rüttelt es fein durcheinander, und giebt es alſo zugemacht auf den Tiſch, ſo werden die Lebern ganz weich ſeyn. Wenn aber die Paſtete erſt aufgeſchnitten wird, ſo gehet der Dampf weg, und die Lebern pflegen hart zu werden.

58. Wie wird eine Entenpaſtete warm zugerichtet?

Man nehme zwey Enten, rupfe und putze ſie wohl ab, ſenge und nehme ſie aus, biege ſelbige einwärts, und mache ſie ſteif, ſpicke ſie mit dickem Speck und Schinken, gewürzt mit Salz und Pfeffer, kleiner Zwiebel, gehackter Peterſilie, guten Kräutern und feinen Gewürzen. Wenn ſie nun geſpickt ſind, ſo wird eine Paſtete eines Daumens dicke von gutem Teige gemacht, auf deſſen Boden geſtoſſener Speck mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, gethan, hernach legt man die Enten darauf, wie auch Mürbbraten vom Hammel,

mit

mit Speck und Schinken geſpickt, dazu, würzt es oben ſo wie unten, bedeckt es mit Kalbfleiſchſcheiben und Schinkenſtreifen, wirft ein Stück Butter dazu, ſchließt die Paſtete mit einem Deckel vom Teige, und läßt ſelbige 4 bis 5 Stunden lang im Ofen bakken. Nach dieſem kan man ein Ragout von Champignons und Trüffeln, ingleichem Hahnenkämmen, Kalbsbrieſen und fetten Lebern machen, ſolches zuſammen mit ein wenig ausgeſchmolzenem Speck in eine Caſſerole thun, ein wenig Jus daran ſchütten, und damit eine halbe Stunde gelinde kochen laſſen, hierauf wohl abfetten, und es mit dem Kalbfleiſch und Schinken Coulis dicklich machen. Wenn denn die Paſtete gar iſt, wird ſie aus dem Ofen gezogen, das Papier unten davon gemacht, in eine Schüſſel geſetzt, hernach nimmt man die Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus, fettet die Paſtete fein ab, ſieht zu, daß das Ragout wie auch die Paſtete einen guten Geſchmack haben möge, ſchüttet das Ragout in die Paſtete, und richtet ſie alsdann zu einem Gericht warm an.

59. Und wie wird eine kalte Paſtete von Enten bereitet?

Wenn die Enten gerupft, abgeputzt, und ausgenommen ſind, werden ſie ſteif gemacht, mit dikkem Speck, welcher mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt worden, geſpickt, hierauf kan man den gemeinen ordinairen Teig machen, daraus eine Paſtete in der Dicke eines Daumens, und ſo groß als zu den Enten nöthig iſt, formiren, einen groſſen Bogen Papier mit Butter reiben, einen Tiſch mit Mehl beſtreuen, das Papier

pier darauf legen, auf ſelbiges aber die Paſtete ſetzen. Nach dieſem wird Speck mit Peterſilie und kleinen Zwiebeln gehackt, ſelbiges mit friſcher Butter im Mörſer geſtoſſen, der Leib der Enten damit gefüllt, auch davon ein Bette auf den Paſtetenboden gemacht, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt. Hierauf legt man die Enten ordentlich in die Paſtete, in den Rahm, zwiſchen denſelben thut man geſtoſſenen Speck und ein Lorbeerblatt, bedeckt die Enten überall mit Speckſtreifen, ſchließt die Paſtete mit eben dem Teige, richtet ſie gehörig zu, beſtreicht ſie mit dem Gelben vom Ey, ſetzt ſie in Ofen, und läßt ſie backen. Wenn ſie ſich gefärbet hat, ſo wird oben hineingeſtochen, damit die Luft darzu kommen könne, mit einem Blatt Papier zugedeckt, und man läßt ſie alſo 4 bis 5 Stunden im Ofen ſtehen. Wenn ſie gar iſt, ſo nimmt man ſie heraus, macht das zuvor hineingemachte Loch zu, und wenn ſie halb erkaltet ſo ſtürzt man ſie ſanfte um, daß das oberſte unten komme, und läßt ſie völlig erkalten. Wenn ſie denn kalt iſt, wird ſie geöffnet, in einer Schüſſel auf eine untergelegte weiſſe Serviette geſetzt, zu einem Beygericht angerichtet, und aufgetragen.

60. Wie aber eine ohne Knochen kalt?

Die Endten werden auf dem Rucken entzweygeſchnitten, alle Knochen oder Beine heraus gethan, ausgenommen aus den Schenkeln, ſelbigen Schnitte auf der Bruſt gemacht, und mit mittelmäßigem Speck geſpickt, mit Salz, Pfeffer, Gewürznegelein, Muſcatennuß, gutem geſtoſſenen Speck und Speckſtreifen gewürzt. Dieſe Endten kan man alsdann in eine

vier-

viereckigte Paſtete ſchlagen, mit Eyerdotter beſtreichen, und ſie 2 Stunden backen laſſen, ſo iſt ſie fertig.

61. Wie eine Paſtete von wilden Waſſerendten?

Nachdem die wilden Waſſerendten gerupft, ausgenommen und zierlich einwärts gebogen worden, ſchlägt man die Bruſt derſelben ein wenig ein, und wellet ſie ein wenig auf Kohlen auf, hackt hernach die Lebern mit Butter, Capern, einer Sardelle, ein wenig von kleinen Zwiebeln, Champignons und Peterſilie recht klein, und würzt es fein kräftig, füllt damit den Leib der Endten aus. Nach dieſem kan man eine andere Fülle von einem Karpfen bereiten, wenn man nemlich die Gräten ausgemacht, denn muß man deſſen Fleiſch halb klein hacken, es in eine Caſſerole thun, aufs Feuer ſetzen, das Fleiſch ſo lange umrühren, bis es ein wenig aufgewellet wird, hierauf herausnehmen, es auf einen Tiſch legen, ein Stück Butter, ein wenig von kleinen Zwiebeln, Peterſilie, Trüffeln und Champignons dazu thun und es zuſammen hacken. Wenn dieſes geſchehen, wird eine Paſtete formirt, die Fülle auf den Boden derſelben gethan, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, und die Endten darauf gelegt, würzt ſie oben ſo wie unten, bedeckt ſie mit friſcher Butter, ſchließt die Paſtete mit einem Deckel von eben dem Teige, und läßt dieſelbe 6 bis 7 Stunden im Ofen ſtehen, bereitet alsdann ein Ragout von Karpfenmilch, welcher aber zuvor in Waſſer gewellet werden muß. Dieſes Ragout wird auf folgende Art bereitet: Man nimmt kleine wohl abgeputzte Trüffeln und Champignons, thut ſie in eine Caſſerole, mit ein wenig Mehl und brauner Butter, ſchüt-

tet etwas Fleiſchbrühe daran. Wenn es gar iſt, wird es abgefettet, und die Karpfenmilch darinnen gelinde gekocht, ſelbiges alsdann mit einem Coulis dicklich gemacht, und wenn die Paſtete auch gar iſt, ſo kan man ſie öffnen, wohl abfetten, probiren, ob ſie einen guten Geſchmack habe und ſo ſie nicht kräftig genug ſchmeckt, nach der Beſchaffenheit der Paſtete, dem Ragout noch einen ſchärfern und kräftigern Geſchmack beybringen, ſelbiges hierauf in die Paſtete ſchütten, vor dem Anrichten aber ein wenig umrühren, und alsdann die Paſtete zu einem Gericht warm anrichten.

62. Und wie macht man eine ſolche wilde Endten-Paſtete auf Wiener Art?

Die wilde Endten werden ſauber geputzt und ausgenommen, die Füſſe eingeſteckt, alsdann macht man eine gute Beitze und läßts darinnen anlaufen, und wenn die Beitze ſiedet, kan man ſie ſpicken und etliche Stunden in der Beitze liegen laſſen, hernach Hühner- und Endten-Lebern, wenn ſie friſch ſind, nehmen, ſolche klein hacken, und denn die Endten in Butter dü ſten laſſen, hierauf herausnehmen, damit ſie auskühlen, die gehackte Lebern in demſelben Saft, worinnen die Endten gedünſtet worden, zerrühren, noch ein wenig Butter, wie auch geriebene Semmelkrummen, Milchrahm, klein geſchnittene Limonienſchalen grüne Peterſilie und Gewürze, ingleichen ein wenig von der Endtenbeitze darzu thun, damit es angeſäuert wird. Unterdeſſen macht man einen guten mürben Teig, treibt ſolchen aus, verfertigt eine Paſtete davon, legt die Endten hinein, ſchüttet den Moraſt darüber, ſetzt ſie in Ofen und läßt ſie fein backen, ſo iſt ſie recht und gut.

63.

63. Wie wird überhaupt eine Paſtete von Flügelwerk ohne Knochen zugerichtet?

Wenn man eine Paſtete von Flügelwerk ohne Knochen machen will, es ſey von Gänſen, Hühnern, Capaunen, welſchen Hahnen, Endten, Tauben, u. d. g. ſo muß es behörig präparirt und farcirt, beym Rücken wieder zuſammen geheftet, glatt und zierlich zurecht gedruckt werden, damit es ſeine rechte Form wieder bekommen möge. Alsdann kan man die Keulen recht niederdrücken, ein hölzernes Spießlein durchſtechen, und alſo in ſiedendem Waſſer recht ſteif werden laſſen, hernach abkühlen, mit gröblich geſchnittenem Speck ſpicken, den Faden beym Rücken herausziehen, einmariniren, und denn eine Paſtete davon verfertigen, aber nicht in Blätterteig, es wäre dann, daß es junge Hühnlein oder Tauben ſeyn mögten, zuletzt eine gute Sauſe machen, welche beliebig iſt, ſo wird es recht gut werden.

64. Wie macht man eine warme Paſtete von Faſanen?

Man kan Fleiſch von Faſanen und einem geſchnittenen Huhn nebſt einem Stück von einer zarten Kalbskeule nehmen, dieſes alles mit gekochtem Schinken und rohem Speck, Milchfleiſch von Kälbern, Peterſilie, kleinen Zwiebeln, Muſſeronen und Champignons zuſammen hacken. Wenn nun ſolches recht durchgehackt, und mit Salz, Pfeffer guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt worden, ſo wird alsdann ein etwas ſtarker Teig und hieraus eine Paſtete mit einem, oder ſo es beliebig, mit zwey Paſtetenboden bereitet, hernach läßt man die Paſtete recht gar

werden, und wenn ſie angerichtet werden ſoll, fettet man ſie wohl ab, thut Coulis von Champignons dazu, und richtets warm an.

65. Und wie eine Faſanen-Paſtete mit Trüffeln?

Nachdem die Faſanen ausgenommen und mit dickem wohlgewürztem Speck geſpickt worden, ſo wird geraſpelter Speck mit ein wenig gehackten kleinen Zwiebeln und Peterſilie, einer grünen Trüffel und einigen gehackten Champignons genommen, ſolches alles wohl vermiſcht, der Leib des Faſanen damit gefüllt, hierauf eine Paſtete von gemeinem Teig verfertigt, und wenn ſie fertig iſt, auf den Boden derſelben geraſpelter Speck mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, gethan, der Faſan in die Paſtete gelegt, ſelbiger oben ſo wie unten gewürzt, mit friſcher Butter, geraſpeltem Speck, Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben bedeckt, hierauf die Paſtete geſchloſſen und in Ofen geſetzt. Unterdeſſen, daß ſolche gar wird, können Trüffeln geſchält, wohl gewaſchen, in Scheiben geſchnitten und in eine Caſſerole gethan werden. Nach dieſem ſchüttet man ein wenig Jus daran, und läßt ſie bey gelindem Feuer kochen, macht ſie mit Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis dicklich, welches aber etwas helle ſeyn muß. Wenn nun die Paſtete gar iſt, ſo muß man ſie öfnen, die Kalbfleiſchſcheiben und Speckſtreifen davon nehmen, wohl abfetten, zuſehen, daß alles einen guten Geſchmack haben möge, das Ragout von Trüffeln hinein ſchütten und ſie warm anrichten. Anſtatt des Ragouts von Trüffeln kan eine Karpfenſauſe und ein andermal ein Ragout von Kalbsbrieſen und fetten Lebern hinein gethan, und auf eben die Weiſe angerichtet werden.

66. Wie ferner auf Franzöſiſche Manier?

Wenn die Faſanen wohl geputzt ſind, werden ſie mit grobem Speck geſpickt, hernach mit friſcher Butter und Speckſtreifen, kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Muſcatennuß und Gewürznegelein auf einen Paſtetenboden gelegt, und läßt ſie ſo ganz als möglich iſt, macht hierauf von eben dem Teig den Deckel und ſtreicht ihn an, ſetzt ſie 2 Stunden lang in Ofen, ſo wird ſie recht ſeyn.

67. Wie noch eine Faſanen- und Pfauen-Paſtete?

Die Faſanhühner und Pfauen werden in den erſten Teig geſchlagen, und wie das weiſſe Geflügel zugerichtet; man löſet ihnen nemlich die Beiner und Flügel, zerdruckt die Bruſt, und würzt ſie wie die welſche Hahnen ein, nach dieſem beſteckt man ſolche auf der Seite ein wenig mit klein und länglich geſchnittenem Zimmet, man darf aber, dafern ſelbige mit kleinem Gebäck eingeſchlagen werden, keine Limonien zu dieſer Paſtete nehmen, ſondern allein auf den Boden nur etwas weniges von Salz und Pfeffer ſtreuen, die Faſanhühner oder den Pfauen darauf legen, und ſelbige oben wieder mit gutem Gewürz beſtreuen, ferner eine zerſchnittene Citrone und von einer halben die zerſchnittene Schelfen darüber legen, und eine Hand voll geriebenen Zucker darauf ſtreuen aber auch ein wenig Butter darauf ſchneiden. Die Brühe, welche gewöhnlich nachgeſchüttet wird, muß von 2 Drittel Wein und einem Drittel Eßig ſeyn. Dieſe Paſtete hat 3 Stunden zu backen, alsdann iſt ſie recht.

98. Wie pflegt man eine Rebhühner-Paſtete zuzurichten?

Die Beine der Rebhühner werden einwärts gebogen, mit Mittelſpeck geſpickt, die Lebern nebſt dem Fleiſch von 2 oder 3 andern Rebhühnern mit Speck, Schmeer, einigen Morcheln und Champignons zuſammen klein gehackt, hernach macht man es mit dem Gelben von einigen Eyern dicklich, ſchüttet ein Glas Burgunder-Wein dazu, formirt die Paſtete, füllt die Rebhühner, würzt ſie, wie gewöhnlich mit Speck, Lorbeerblättern und friſcher Butter, und läßt die Paſtete 4 Stunden lang im Ofen backen, ſo iſt ſie recht.

69. Kan man ſie noch auf eine andere Art verfertigen?

Ja, wenn man ſolche ſauber rupft, das Eingeweide nebſt dem Kopf davon thut, ihnen die Beine entzwey ſchlägt, ein wenig auswäſcht, und ſie alsdann auf einen Roſt ſetzt, daß ſie nur trocken werden, hernach von dem Roſt in ein Geſchirr legt, Eßig darauf ſchüttet, Zwiebeln und Lorbeerblätter hinzuwirft, ſie liegen läßt, ſo lange man will, hierauf auf folgende Art in Teig ſchlägt: Es werden die Rebhühner aus dem Eßig genommen, ſelbige a la Daube geſpickt, denn macht man einen Teig von weiſſem oder ſchwarzem Mehl, entweder hart oder weich, treibt davon ein Blatt aus, legt es auf ein Backblech oder Papier, beſtreicht es mit Eyern, macht von Teig einen Roſt, legt Speck und Butter, ſo weit als die Rebhüner zu liegen kommen, würzt es mit Jngber, Pfeffer, Gewürznegelein, Muſcatenblüth, Lorbeerblättern und Citronenſchalen, ſetzt die Rebhüner darauf, und macht

macht es oben wieder alſo. Nach dieſem wird die Paſtete auf das zierlichſte verfertigt, in Ofen geſetzt, halb gar gebacken, hierauf geluft, durch einen Trichter Jus und ein wenig Wein hinein gegoſſen, worauf ſie noch eine Weile backen muß. Will man ſie anrichten, wird ſie aufgeſchnitten, Citronenſaft darein gedruckt und auf den Tiſch gegeben.

70. Wie wird ſie kalt zubereitet?

Die Rebhühner werden mit mittelmäßigem Speck geſpickt, mit Salz, Pfeffer, einigen ganzen Gewürznegelein, Muſcatennuß, Lorbeerblättern und geſtoſſenem Speck gewürzt, ſodann wird ein viereckigter oder anderer Paſtetenboden, wie es gefällig iſt, formirt, ein Luftloch darein gemacht, und der Teig 2 oder 3 Stunden im Ofen, nachdem er viel oder wenig geheizt iſt, gelaſſen, und wenn ſie heraus gethan worden, an einem trockenen Ort aufbehalten.

71. Wie ohne Knochen?

Man kan die Rebhühner auf dem Rücken aufſchneiden, die Bruſt und Bürzelbein heraus thun, die Schenkel ganz laſſen, mit mittelmäßigem Speck ſpicken, und wie die Rebhühner-Paſtete würzen, hernach einen feinen Teig dazu nehmen, und ſie auch ſo kochen, ſo iſt es recht.

72. Wie macht man ferner eine warme Paſtete von Rebhühnern, Schnepfen, u. d. g.?

Man nehme 2 Rebhühner und 2 Schnepfen; die erſten werden ausgenommen, die Lebern davon aufgehoben, jedweden die Beine zierlich einwärts gebogen, die Bruſt mit einer Walze eingeſchlagen, hier-

auf ſelbige mit dickem Speck und Schinken, ſo zuvor mit Pfeffer Salz, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt worden, geſpickt. Wenn ſie nun geſpickt ſind, kan man ſie in dem Rücken aufſpalten, und die Lebern von den Rebhühnern mit geraſpeltem Speck, Peterſilie, kleinen Zwiebeln, Trüffeln und Champignons ſtoſſen, mit ein wenig Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern würzen, und wenn ſolches zuſammen wohl geſtoſſen worden, den Leib der Rebhühner und Schnepfen damit ausfüllen. hierauf wiederum Speck hacken, ſolchen ſtoſſen, einen Teig mit Mehl, guter Butter, einem Ey und ein wenig Salz daraus machen alsdann 2 Paſtetenboden formiren, den einen auf Papier, welches mit Butter beſtrichen worden, thun, den geſtoſſenen Speck aus dem Mörſel nehmen, daſſelbe auf den Paſtetenboden geſchickt aus einander machen, die Rebhühner und Schnepfen würzen, ſolche, nachdem alle Beine an denſelben zuvor entzwey geſchlagen worden, ordentlich in der Runde legen, einige Champignons und Trüffeln. wie auch ein Lorbeerblatt dazu thun, und ſie überall mit Speckſtreifen bedecken. Nach dieſem wird die Paſtete verfertigt, der Rand herum fein zugeſchloſſen, der Teig mit dem Gelben von Eyern überſtrichen die Paſtete in Ofen geſetzt, und Achtung gegeben, daß das Feuer nicht zu ſtark ſey. Wenn ſie denn gar iſt, wird ſie heraus gezogen, das Papier unten weggemacht der Deckel der Paſtete herausgeſchnitten, alle Speckſtreifen davon genommen wohl abgefettet, der Saft von einer Citrone daran gedruckt, und wenn man anrichten will, ein gutes Coulis von Rebhühnern Milchfleiſch von Kälbern, Trüffeln und Champignons nebſt dem übrigen heiß daran geſchüttet, die

Pa-

Paſtete zugedeckt, und alsdann zu einem Gericht angerichtet.

73. Wie endlich eine kleine Paſtete von Rebhühnern?

Die Rebhühner werden zuvor gerupft, ausgenommen, gehörig einwärts gebogen, die Lebern beſonders behalten, hernach macht man die Rebhühner ſteif, ſpickt ſie mit dickem Speck und Schinken, mit Salz, Pfeffer, gehackter Peterſilie, kleinen Zwiebeln, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt; hierauf kan man die Lebern mit geraſpeltem Speck und einer grünen gehackten Trüffel ſtoſſen, ſolches mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und den Leib der Rebhühner damit füllen. Nach dieſem wird eine Paſtete von gemeinem Teig verfertigt, darinnen unten ein Bette von geſtoſſenem Speck, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern, wie auch einem Lorbeerblatt gewürzt, gemacht, alsdann legt man die Rebhühner ordentlich darauf, in den leeren Raum zwiſchen ſelbigen aber grüne geſchälte Trüffeln, würzt die Rebhühner oben ſo wie unten, legt auf ſolche ein Stück friſche Butter und geſtoſſenen Speck, belegt ſie mit Speckſtreifen, ſchließt die Paſtete mit einem Boden von eben dem Teig, formirt dieſelbe zierlich, beſtreicht ſie mit Eyern und läßt ſie 4 Stunden lang im Ofen ſtehen, zuvor aber macht man ein Loch oben in die Mitte, damit die Paſtete nicht aufberſte. Wenn ſie gar iſt, muß man ſie herausziehen, das Loch zumachen, und kalt werden laſſen, hernach wenn ſie kalt iſt, das Papier unten wegmachen, ſie öffnen, auf eine weiſſe Serviette, welche auf

eine Schüſſel, die ſich zu der Gröſſe der Paſtete ſchickt, gelegt worden, ſetzen, und ſie als ein Beygericht anrichten.

74. Wie macht man eine Auerhahn-Paſtete?

Erſtlich wird der Auerhahn gebrüht, gebeizt, geſpickt, und nur ein wenig auf dem Roſt, damit er nicht zu naß in die Paſtete kommen möge, abgetrocknet, auch mit Pfeffer, ein wenig Gewürznegelein, Muſcatenblüth und Muſcatennuß gewürzt, hernach von einem guten Paſtetenteig ein Boden ausgewälgert, ſelbiger mit obigem Gewürz und ein klein wenig geriebenem Rockenbrod beſtreut, der Auerhahn darauf gelegt, und denn auf denſelben wie auch neben herum kan man zerſchnittene Butter, Citronen- und Limonienſcheiben thun, und ihn mit klein und würflich geſchnittenen Citronenſchalen beſtreuen, den Deckel darüber ſchlagen, und die Paſtete zuſammen machen. Sollte der Auerhahn etwann gar zu ſtark oder zähe ſeyn, darf man nur ſelbigen, anſtatt daß er auf dem Roſt abgetrocknet werden ſollte, in einem Waſſer mit Eßig vermiſcht zuvor ein wenig abſchipfen oder ſieden, dann erkalten und trocknen laſſen; es iſt abſonderlich zu merken, daß der Auerhahn ja nicht naß oder warm eingeſchlagen werde.

75. Wie eine Haſelhuhn-Paſtete?

Das Haſelhuhn wird ſauber geputzt, ausgenommen, blanſchirt, ein wenig auf einen Roſt über Kohlen geſetzt, damit es ein wenig anlaufen möge, hernach einige Tage in Eßig gelegt, wieder herausgenommen, ſolches geſpickt, in einen Teig, es ſey ein mürber oder harter, geſchlagen, Ingber, Pfeffer, Gewürz-

würznegelein, Lorbeerblätter, Citronenſchalen und ein Stück Butter dazu gethan, die Paſtete zugemacht, in Ofen geſetzt und halb gar gebacken. Hierauf kan man ein Stücklein Butter nehmen, in einem Tiegel auf Kohlen mit ein wenig Mehl braun machen, Brühe und Eßig daran ſchütten, kochen laſſen, daß es etwas dicke wird, ferner ein Loch in die Paſtete machen und dieſes durch einen Trichter hineinlaufen laſſen, alsdann die Paſtete vollends gar backen, endlich beym Anrichten fein untereinander rütteln, und auf den Tiſch geben. Man pflegt auch ſonſt bey ſolchen Paſteten zuweilen eine Veränderung zu treffen, abſonderlich mit den Sauſen, als von Auſtern Sardellen, Citronen, Limonien, Capern, u. ſ. f. in Ermangelung dieſer und anderer Sachen aber können auch nur durch geröſtete Zwiebeln dergleichen Eſſen ſchmackhaft gemacht werden.

76. Wie eine Schnepfenpaſtete?

Die Schnepfen pflegt man mit Eßig und Wein auszuwaſchen, und wie das andere Flügelwerk zuzurichten, nur daß das Eingeweide zum Schnepfenſchweiß auch mit in die Paſtete zubereitet werden muß, welches auf zweyerley Art geſchieht: man nimmt nemlich das Eingeweide, von welchem zuvor das Harte oder der Magen hinweggethan wird; iſt das Gedärm groß, ſo kan das Unſaubere ein wenig davon geſtreift, das andere aber alles klein gehackt werden. Hierauf wird ein wenig geriebenes weiß Brod ganz trocken in Butter geröſtet, ſelbiges in eine Schüſſel, bis es ganz erkaltet iſt, gethan, unter das Gehackte vom Eingeweide der Schnepfen allerley gutes Gewürz, ein wenig Pfeffer, Muſcatennuß,

und

und Gewürznegelein gerührt. Wenn nun der Paſtetenteig zubereitet, und der Boden ausgewälgert iſt, ſo darf man das geröſtete Brod darauf ausbreiten, ſo weit als die Schnepfen zu liegen kommen, alsdann den gehackten Schnepfenſchweiß darauf, auf dieſe aber die geſpickte zugerichtete Schnepfen ſelbſt legen, hingegen oben darauf Butter, klein geſchnittene Citronenſchelfen und gutes Gewürz ſtreuen, und alſo die Paſtete vollends gar verfertigen. Oder es kan auch auf dieſe Art gemacht werden, daß man die Schnepfen nur allein, ohne den Schnepfenſchweiß in den Paſtetenteig ſchlägt, und wenn die Paſtete halb gebacken, folgende Sauſe darüber machen: es wird ein wenig geriebenes Brod in Butter geröſtet, genommen, und man läßt das gehackte Einweide von den Schnepfen zuletzt auch in dem Pfännlein nebſt dem Brod ein wenig mit röſten, alsdann kan ein wenig Eßig und Wein daran geſchüttet, auch wohl Citronenſaft darein gedruckt, ingleichem Pfeffer, Gewürznegelein, klein geſchnittene Citronenſchelfen, wie auch ein wenig Zucker darunter geſtreut, und dieſes alles miteinander aufgeſotten werden, daß es in der Dicke, wie eine andere Brühe ſeyn möge, und ſolche wird durch einen Trichter in die Paſtete gegoſſen, alsdann läßt man ſie ferner mit einander backen und dämpfen. Dieſe Paſtete hat ohngefähr 2 Stunden zu backen, und man braucht zu ſechs Schnepfen 3 Maas Mehl.

77. Wie wird aber eine ſolche Paſtete auf Franzöſiſche Art zubereitet?

Es wird eine Paſtete auf 3 Zoll hoch geſtellet, hernach klopft man die Schnepfen wohl auf der

Bruſt, ſpickt ſie mit mittelmäßigem Speck; ſchlägt ſie hinein, füttert die Paſtete aus mit geſtoſſenem Speck, Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, kleinen Zwiebeln oder Chalotten, Trüffeln Champignons, ein wenig grüner Citrone, macht den Deckel mit eben dem Teig darüber, ſtreicht die Paſtete an, läßt ſie 2 Stunden im Ofen backen, und wenn ſie gar iſt, thut man Citronen- oder unreifen Traubenſaft daran, ſo iſt ſie recht und gut.

78. Und wie auf Wieneriſch?

Aus den Schnepfen, nachdem man ſie vorhero ſauber gerupft und abgeſengt hat, wird das Eingeweide herausgenommen, und klein gehackt, hernach ſteckt man die Füſſe in die Schnepfen ein, und läßt ſie in einer Caſſerole mit Butter belegt, anlaufen, damit ſie ſchön weiß werden, ſalzt ſie ein, drückt Limonienſaft darauf, nimmt den gehackten Moraſt, röſtet ihn in Butter, ſtreut auch Semmelkrumen, Milchrahm, grüne Peterſilie und feines Gewürz dazu, nimmt gebähete Semmelſchnitten, weicht ſie in ſüſſen Milchrahm. Wenn dieſes geſchehen, kan man feines Mehl, Butter und Schmalz mit einem Nudelwalger wohl untereinander arbeiten, drey Eyer und ſechs Dotter, Wein und Waſſer nehmen, den Teig recht feſt anmachen, ihn, wie gewöhnlich, austreiben, die Schnitten mit halbem Theil, den Moraſt darauf richten, die Schnepfen darauf legen, und die Form der Paſtete drey- oder viereckigt machen, den andern Moraſt darauf ſtreichen, die Paſtete verfertigen. die Schnepfenköpfe fein zierlich herum richten, und zwey Stunden im Ofen backen laſſen, Brühe giebt es ohne dem ſelber,

dessen

deſſentwegen pflegt man ſie die Moraſtpaſtete zu nennen.

79. Wie wird eine wilde Gans- oder Entenpaſtete verfertiget?

Die wilden Gänſe oder Enten müſſen ſauber gerupft, und wenn ihnen die Füſſe und Flügel abgeſchnitten worden, einige Tage in Eßig gelegt, auf einen Roſt, nur ſo lang bis die Haut ein wenig zuſammenläuft, abgetrocknet, alsdann geſpickt, und wie das andere Flügelwerk eingewürzt werden; auch darf man die Bruſt mit Zimmet und Gewürznegelein beſtecken. Nach dieſem kan man Salz, Pfeffer und Jngber, ſo zuvor untereinander gemiſcht worden, auf den Boden des ausgewalgerten Teigs ſtreuen, die wilde Gans oder Ente darauf legen, ſolche wiederum mit dem vorigen vermiſchten Gewürze, wie auch mit Muſcatenblüthe, Gewürznegelein, und kleingeſchnittenen Citronenſchelfen beſtreuen, auch Butter darauf ſchneiden, und die Gans mit Citronenſcheiben belegen, alsdann mit dem Deckel den Teig zuſchlagen, und die Paſtete verfertigen. Nach dieſem werden, wenn die Gans nicht allzulang gebeizt worden, noch folgende Brühen darüber gemacht, denn es müſſen zu dieſen und andern ſchwarzen Geflügel- und Wildpretpaſteten zwey Brühen zubereitet werden: erſtlich wenn die Paſtete eine Stunde im Ofen geſtanden, wird ein Schoppen Brühe von halb Wein und ſo viel Eßig angemacht, ſolche oben hineingeſchüttet, wenn ſie hierauf abermal eine Stunde gebacken, muß man in einem Pfännlein zwey welſcher Nüſſe groß Schmalz heiß werden laſſen, ein paar Kochlöffel voll Mehl ganz

braun

braun darinnen röſten, aber ja nicht anbrennen laſſen, hernach gieſt man ein wenig Eßig daran, und läßt es noch in etwas röſten. Ferner wird wieder ein wenig Wein und Waſſer darzu geſchüttet, nach Belieben gezuckert, alles zuſammen geſotten, bis es zu einem dicklichen Brühlein wird, und in die Paſtate angerichtet. Iſt aber die wilde Gans oder Ente etwas lange gebeizt worden, darf ihr die erſte Brühe nicht, ſondern nur die letzte gegeben werden, weil es ſchon auf ſolche Weiſe eine Brühe von ſich ſelbſten verſchafft. Will man ſie aber mit Capern einſchlagen, kan man eine Hand voll Capern zugleich mit in die Paſtete thun, und der Citronen ſich dennoch bedienen, nur daß ſie gezuckert werden müſſen.

80. Wie eine Lerchenpaſtete?

Man pflegt eine Kalbsniere zu nehmen, ſelbige mit Semmelkrumen, 2 Eyern, Salz, Zucker, Zimmet, geriebener Muſcatennuß, kleinen Roſinen und ein wenig Roſenwaſſer recht klein hacken, und dieſes alles in einem Tiegel warm zu machen. Hernach nimmt man die rein gemachten Lerchen aus, und thut von dem vorhergehenden hinein, füllt ſie aus, was übrig bleibt, davon werden Klümpgen gemacht. In die Paſtete kan man unten Butter, alsdann die gefüllten Lerchen und die Klümpgen legen, und oben darauf Zucker, Mark und Datteln thun. Wenn nun die Paſtete mit dieſem genug gebacken iſt, wird oben die Brühe, welche von Wein, Butter, Zucker und Eyerdottern zubereitet iſt, hineingeſchüttet, ſo iſt ſie fertig und gut.

81. Kan ſolche auch noch auf andere Art gemacht werden?

Ja, es kan ſolches auf nachſtehende Art gar füglich geſchehen, wenn man nemlich den Lerchen, nachdem ſie zuvor ſauber geputzt worden, das Eingeweide heraus nimmt, ſie mit ſiedendem Waſſer blanſchirt, wohl auswäſſert, die Lerchen nebſt einem Stück Butter in eine Caſſerole legt, mit Ingber, Muſcatenblüthe, Lorbeerblättern und Citronen würzt, ſie ziemlich paßirt, ſo werden ſie Jus von ſich geben, alsdann pflegt man dieſelbe in ein Geſchirr abzuſeihen, und ſie beyſeit zu ſetzen. Hernach macht man einen mürben Teig, treibt ein Blatt aus, thut es auf ein Blech oder Bogen Papier, ſetzt einen Rand eines Queerdaumens hoch auf den Teig, belegt den Boden, ſo weit als die Paſtete geht, mit Speck, ſtreut allerhand gutes Gewürze darauf, legt auf ſelbiges ordentlich die Lerchen, davon aber einige zum Coulis übrig behalten werden müſſen, thut oben wieder Speck darüber, würzt ſolche mit Ingber, Muſcatenblüthe und Citronenſcheiben, wirft auch Citronenſchelfen und klein gehackte Sardellen darein, überziehbt alsdann die Paſtete, ſo zierlich als nur immer möglich, und ſetzt ſie in den Backofen. So bald nun die Paſtete braun worden, ſo wird in ſelbige ein Löchlein geſtochen. Unterdeſſen kan man die zurückgelegten Lerchen, nebſt ein paar Stücklein Semmel, die in Schmalz geröſtet worden, wie auch ein wenig Zwiebeln in einem Mörſer untereinanderſtoſſen, gute Bouillon und Wein daran gieſſen, es miteinander kochen laſſen, durch ein Haartuch ſtreichen, und dieſes durchgeſtrichene Coulis durch einen Trichter in die Paſtete ſchütten, wieder in den Ofen ſetzen, dar-

innen

innen ſie noch ein wenig dämpfen muß. Wenn man ſie nun anrichten will, wird ſie aufgeſchnitten, das Jus, ſo von den Lerchen abgeſeihet worden, in die Paſtete geſchüttet, wohl untereinander gerüttelt, und zu Tiſche getragen. Oder: es wird eine Paſtete, wie gewöhnlich, aus feinem Teige verfertiget, hernach werden die Mägen aus den Lerchen genommen, ſolche ſauber geputzt, undordentlich in den Paſtetenboden auf die Fülle gelegt, mit geſtoſſenem Speck, einigen fetten Lebern, Salz, Pfeffer, Champignons, und einem Bündgen feinen Kräutern gefüllt, und man macht den Deckel von eben dem Teig, ſtreicht die Paſtete, ſetzt ſie in den Backofen, und wenn ſie gar iſt, mag man ein wenig Mehl in zerlaſſenem Speck röſten, und es mit Hammel- oder Kalbfleiſch-Jus und Citronenſaft daran thun, ſo wird es auch recht ſeyn.

82. Wie wird aber eine Wachtelpaſtete bereitet?

Nachdem die Wachteln ausgenommen worden, macht man einen Teig mit Mehl, Waſſer, Salz, Butter und etlichen Eyerdottern an, hernach belegt man den Paſtetenboden im Grunde mit einer Fülle vom dicken Fleiſch aus dem Kalbsſchenkel, Speck Rindsmark, Salz, Pfeffer, Peterſilie, Trüffeln, Champignons und feinen Kräutern zuſammen gemacht, ſetzet die Wachteln auf die Fülle, ſchüttet ſie mit geſtoſſenem Speck, einem Stück friſcher Butter, Kalbsbrieſen Hahnenkämmen, Trüffeln und Champignons, macht den Deckel von eben dem Teige, ſtreicht ſie an und läßt ſie anderhalb Stunden lang backen. Wenn die Paſtete aufgetragen werden ſoll,

kan das Bündgen Kräuter weggethan und Citronenſaft daran geſchüttet werden.

83. Wie ferner eine von kleinen Vögelein?

Die Droſſeln, Krammetsvögel, Lerchen, kleine Schnepfen und andere Vögel können auch in Paſteten eingeſchlagen werden, und man bedient ſich hierzu meiſtentheils eines Butter-Teiges, auch werden die Vögel vorher wie die Schnepfen zugerichtet.

84. Wie kan man eine Paſtete von Haſen zurichten?

Die Haſen muß man zuvor einbeitzen und ſpicken, ihnen das Rückgrad an 2 oder 3 Orten ein wenig löſen, die Beine abſchlagen, die Füſſe bis an das Gelenke davon abſchneiden, und alsdann ſelbige, nachdem ſie gewürzt worden, in einem länglichten Teig, oder Paſtete geſchlagen. Will man aber einen Haſen mit einem Gehäck einſchlagen, ſo kan es auf folgende Art geſchehen, wenn man nemlich die vordern Läufe des Haſens im Waſſer weich ſiedet, das Fleiſch von den Beinen löſet, ſolches mit Speck klein hackt, in ein Häfelein nebſt einer Hand voll geriebenen Rockenbrod und Zucker thut, ein wenig Eßig daran ſchüttet, 2 Eyer daran ſchlägt, wohl unter einander rührt, mit Salz, Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüth und Gewürznegelein würzt, auch ein wenig klein geſchnittene Citronenſchalen darunter rührt. Dieſes Gehäck nun kan man auf den ausgewälgerten Boden der Paſtete thun, den bereits gewürzten Haſen darauf legen, auf ſelbigen aber Butter und Citronenſcheiben, und ihn abermals mit Gewürz beſtreuen. Dieſer Paſtete, weil ſie mit einem Gehäck zugerichtet iſt, darf nur eine

einige Brühe von halb Wein und halb Eßig, wenn ſie eine halbe Stunde im Ofen geſtanden, gegeben und alsdann vollends gebacken werden.

85. Wie aber warm?

Das Haſenfleiſch wird mit Fleiſch von einem Hammelſchlegel und den dritten Theil ſo viel Speck klein gehackt, mit Salz, Pfeffer, geſtoſſenen Zimmet, Gewürznegelein, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern gewürzt, hierauf ein Paſtetenboden von feinem Teig bereitet, das Gehäck in der Geſtalt eines Haſens darauf gelegt, und darüber nach der Reihe mittelmäßiger Spickſpeck, ſodann wieder Gehäck und Spickſpeck von einer Diſtanz zu der andern gethan. Wenn dieſes geſchehen, ſo kan man Lorbeerblätter nnd Speckſtreifen darauf legen, den Deckel mit eben dem Teig machen, ihn mit Eyerdotter beſtreichen, die Paſtete alsdann 3 bis 4 Stunden lang im Ofen backen laſſen, und wenn ſie gar iſt, im Auftragen Citronen- und Chalottenſaft an dieſelbe thun, ſo iſt ſie recht gut.

86. Und wie wird eine ſolche Haſen-Paſtete kalt zubereitet?

Der Haſen wird mit mittelmäßigem Speck geſpickt, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Gewürznegelein und Muſcatennuß gewürzt, und darf man den geſtoſſenen Speck, noch auch die Speckſtreifen daran nicht ſparen, auch kan man ſchwarzen oder weiſſen Teig dazu nehmen, denn ſolches gilt gleichviel. Wenn nun die Paſtete gar gebacken iſt, wird ſie an einen trocknen Ort geſetzt und zugeſtopft.

86. Wie iſt ſie ferner ohne Knochen kalt zu verſpeiſen?

Die Knochen werden weggethan, doch ſo, daß das Fleiſch, ſo viel möglich, ganz bleibt, und würzt ſie wie die vorhergeſchriebenen Haſen-Paſteten, nimmt auch nach Belieben einen ſolchen Teig dazu, und backt die Paſtete auf eben die Weiſe, Doch ſind die Haſen-Paſteten mit den Knochen viel beſſer, als ohne Knochen.

88. Wie macht man eine Paſtete vom Hirſch oder anderm Wildpret?

Das Fleiſch vom Hirſch läßt man zuvor mürbe werden, oder marinirt ſolches, hierauf wird es mit dickem Speck, welcher mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt worden, geſpickt, alsdann ein ſchwarzer Teig von Rockenmehl bereitet, indem ſelbiger das Fleiſchwerk beſſer erhält, und ſich beſſer tragen läßt, auch ein wenig Salz und Butter darunter gethan, nach dieſem die Paſtete verfertigt, Speck, Lorbeerblätter und anders Gewürz dazu gelegt, ferner geſchloſſen, mit dem Gelben von Eyern beſtrichen, und läßt ſie 3 bis 4 Stunden lang im Ofen ſtehen. Ehe die Paſtete aber hinein geſetzt wird, muß ſolche oben durchſtochen werden, damit ſie nicht aufberſte und das Inwendige herauslaufe wenn man ſie aber aus dem Ofen zieht, muß die Oeffnung wieder zugemacht werden. Endlich ſetzt man die Paſtete auf einen geflochtenen Korb.

89. Wie wird aber eine Paſtete von Hirſchfleiſch kalt verfertiget?

Das Hirſchfleiſch muß wohl gebeizt, mit groſſem

Speck

Speck geſpickt, mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß und Gewürznägelein gewürzt werden, alsdann macht man einen ſchwarzen Teig mit Salz und ein wenig Butter, bereitet hieraus einen wohlgewürzten Paſtetenboden, legt viel geſtoſſenen Speck, Lorbeerblätter und Speckſtreifen darauf, macht aber den Speck recht aus, beſtreicht die Paſtete mit Eyerdottern, und läßt ſie 3 bis 4 Stunden lang backen, allein man muß ja nicht vergeſſen oben eine Oeffnung darein zu machen, damit ſie nicht berſte. Wenn die Paſtete aus dem Ofen gethan wird, kan das Loch zugeſtopft, die Paſtete an einen trockenen Ort auf etwas ſauberes geſetzt werden, und läßt ſie alsdann erkalten. Man pflegt auch, wenn man will, das Hirſchfleiſch, ſo zur Paſtete genommen werden ſoll, zu mariniren, welches auch gut iſt.

90. Wie eine Rehſchlegel-Paſtete auf Wiener Art?

Der Rehſchlegel wird gehäutelt, ſauber geſpickt, mit klein geſtoſſenen Kronawetbeeren und Salz beſtreut, mit kaltem Eßig beſprengt, eine Zeitlang liegen gelaſſen und einigemal umgekehrt, damit er ſchön mürbe wird. Nach dieſem macht man einen mürben oder Brandteig, treibt ein halb Pfund Butter ab, rührt 8 ausgelöſte klein geſchnittene Sardellen, wie auch die Schalen von einer Limonie zart geſchnitten darein, und druckt den Saft darauf, nimmt ferner klein geriebene Semmelkrumen, 3 Löffel voll Milchrahm, ein halb Pfund gehacktes Kalbfleiſch und gutes Gewürz, rührt dieſes alles in Butter um, treibt den Paſtetenteig aus, belegt den Boden mit dieſem Abgerührten, legt den Rehſchlegel darauf, ſtreicht das andere oben auf den

Schlegel, macht die Paſtete zuſammen, verfertigt ſie, läßt ſolche 3 bis 4 Stunden backen, macht eine gute Sauſe und ſchüttet ſelbige darein, ſo iſt ſie recht.

91. Wie eine Paſtete von ſchwarzem Wildpret, ſolche kalt zu verſpeiſen?

Wenn dieſes Wildpret zuvor mit groſſem Speck geſpickt, und mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Gewürznägelein und Lorbeerblättern gewürzt worden, kan man einen Paſtetenboden von ſchwarzem Teig dazu machen, die Paſtete 3 bis 4 Stunden backen laſſen, und wenn ſie gar iſt, das Loch oben ſorgfältig zu machen.

92. Wie eine Paſtete von Schweinen Wildpret?

Das Schweine Wildpret muß gewaſchen, geſalzen und geſotten werden, hernach läßt mans ertrocknen, beſtreut den Boden mit zartgeriebenem Rockenbrod, wie auch ein wenig Muſcatenblüth, Pfeffer und ziemlich vielen Gewürznägelein, legt das Wildpret darauf, belegt es mit Citronenſcheiben, überſtreut es mit obigem Gewürz, beſprengt es mit ein wenig Salz und würflich geſchnittenen Citronenſchalen, ſchneidet ein gut Theil Butter zu Stücken, legt ſelbige nach Belieben hin und wieder darauf, ſchlägt den Deckel darüber, und verfertigt die Paſtete wie bekannt. Nach dieſem kan ein wenig geriebenes Rockenbrod im Schmalz geröſtet, aber doch ſo, daß es nicht gar fett werde, ſolches in ein Häfelein gethan, Fleiſchbrühe, Wein und Eßig daran geſchüttet, mit obigem Gewürz gewürzt, zuſammen aufgeſotten, ein wenig Butter darein geworfen, und dieſe Sauſe in die Paſtete, wenn ſie zu Tiſche getragen werden ſoll, gegoſſen werden.

93. Wie

93. Wie eine von wilden Schweinsköpfen?

Der Schweinskopf muß erſtlich ſo rauch abgeſchnitten, und alsdann über ein ſtarkes Feuer gehalten, mit glüenden Feuerſchaufeln und Zangen völlig rein abgebrannt werden, bis er von ſeinen Haaren völlig geſäubert und rein iſt, hernach kan man ihm die Zunge herausſchneiden, und um das Unter- und Obermaul ein wenig löſen, mitten durch einander ſpalten, in Waſſer, Salz, Weineßig und guten Kräutern, a la Daube gar kochen, doch daß er nicht gar zu mürbe werde, hierauf heraus nehmen, nachdem die Knochen ausgebrochen worden, damit das Fleiſch in zwey ganzen Stücken bleibe, ſolches denn hinlegen, daß es recht kalt und hart wird, die Schwarte und alles Unreine ſauber abputzen, und mit einer feinen Farce, aber nicht mit Nierenfett, ſondern mit abgeriebener Butter entweder in eine aufgeſetzte Paſtete, oder in einen ordinairen mürben Teig verfertigen, ferner eine braune Sauſe, die ein wenig ſcharf iſt, mit klein gehackten Capern und etwas viel Chalotten dazu machen, ſo iſt ſie recht, und mag man ſolche warm oder kalt auf den Tiſch geben.

94. Wie werden überhaupt alle Wildpret-Paſteten verfertiget?

Alles ſtarke Wildpret, es ſeye von einem Hirſch, Rehe, oder Schwein, nachdem es gebeizt worden, ſoll, ehe es eingeſchlagen wird, ein wenig, um zu ertrocknen, auf den Roſt gelegt, oder auch zu ſolchem Ende zuvor in einen Backofen geſetzt werden, alsdann kan man das vom Hirſch und Reh ſpicken, das Schweinene aber ungeſpickt laſſen, hernach einſalzen

und würzen, auf den ausgewalgerten Paſtetenboden Pfeffer, oder ein wenig geriebenes Rockenbrod ſtreuen, das Wildpret darauf legen, mit Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüth, Gewürznägelein und würflich geſchnittenen Citronenſchalen wiederum überſtreuen, und mit dergleichen Scheiben, wie auch dünne geſchnittener Butter belegen, den Deckel darüber ſchlagen, und die Paſtete dem Gebrauch nach verfertigen. Es muß aber allen ſolchen ſtarken Wildpret-Paſteten zweymal Brühe gegeben werden, es wäre denn, daß es ziemlich lange in der Brühe gelegen; die Brühe wird gemeiniglich auf ein halbes Maas, oder wenn die Paſtete nicht gar ſtark iſt, auf einen Schoppen gerichtet, und von halb Wein und halb Eßig, die letztere aber noch dazu mit einem geröſteten Mehl an- und zuſammen gemacht, ſo iſt ſie recht gut.

95. Wie macht man eine Paſtete vom Rindfleiſch und andern groſſen Fleiſchwerk?

Man nehme eine Scheibe aus der Oberkluft, klopfe ſie wohl, und ſpicke ſie mit dickem gewürzten Speck, formire alsdann eine Paſtete, und laſſe ſie auf gewöhnliche Art gar werden. Und ſo kan es mit dem andern groſſen Fleiſchwerk auch gemacht werden.

96. Wie wird eine Rindfleiſch-Paſtete auf Engliſche Manier zugerichtet?

Es werden 2 auch 3 Rinds-Lendenbraten genommen, aus ſelbigen alle Haut und Flechſen gelöſt, ſolche Scheibenweiß geſchnitten und gekocht, als ob man ein Fricandeau machen wollte, alsdenn auf eine Schüſſel gelegt, bis daß alles geklopft worden, hernach kan die hierzu gehörige Würze alſo bereitet werden:

den: wenn man nemlich Muſcatenblüth ſtoßt, ſie auf einen Teller thut, auch Pfeffer, Ingber, Coriander, geſchnittene Citronenſchalen, hart geſottene und gehackte Eyerdotter, geriebene klare Semmel und ein halb Pfund klein gehacktes Rindsmark nimmt, dieſes alles Sortenweiß, und zwar ein jedes Häuflein beſonders legt, ingleichem 6 bis 8 Stück Sardellen wäſſert, ſelbige abzieht, damit die Gräten davon kommen. Was hingegen die Paſtete anbetrift, muß ſolche alſo verfertigt werden: Man nimmt ſchön weiß Mehl, ſo viel als man meynet genug zu haben, thut 1 und ein halb Pfund Schweineſchmalz daran, reibt es mit dem Mehl alſo ab, als wenn man einen geriebenen mürben Teig machen wollte, ſchlägt drey bis 4 Eyer darein, feuchtet den Teig mit guter Milch an, auf daß man einen zähen Teig daraus machen könne, und ſalzt ihn. Nach dieſem muß der Teig ziemlich zähe abgearbeitet, ein Blatt zum Boden daraus getrieben, und zwar noch dicker als ein Daumen, ſolches auf ein Blech oder Papier gelegt, mit Eyern beſtrichen, über den ganzen Boden, ſo weit die Einlage oder Paſtete gehen ſoll, Speck geſetzt, ſolcher mit der vorbeſagten Würze nicht gar zu ſtark beſtreut werden, und wenn ſolches geſchehen, legt man die Sardellen Stückweiſe und von dem geklopften Rindfleiſch eine Lage darauf, würzt es hernach wieder alſo, nur daß man mehr kleinen Speck daran thut, und fährt damit wechſelsweiſe ſo lange fort, bis das geklopfte Fleiſch alles hinein gethan worden, über welches groſſe Stücke Speck gelegt werden müſſen, damit man das Fleiſch nicht ſehen könne. Endlich wird ein Rand um die Paſtete eines guten Daumens dick geſetzt, ſelbige mit Eyern beſtrichen, mit Teig überzogen, auch

auf das zierlichſte formirt, hierauf in Backofen geſtellt, währender Zeit gelüftet, damit ſie nicht aufſpringt. Beym Anrichten ſchneidet man die Paſtete auf, fängt das Fett herunter, und ſchüttet an deſſen ſtatt etwas Jus hinein, rüttelt ſie durch einander und trägt ſie zu Tiſche, ſo kan ſie daſelbſt mit Löffeln gegeſſen, und der Teig, der ſo mürbe, als der beſte Blätterteig iſt, verzehrt werden.

97. Wie wird eine ſolche Paſtete zum Kaltverſpeiſen gemacht?

Man kan ein Stück vom Ziemer nehmen, ſelbiges wacker mit dem Heft eines Meſſers ſchlagen, mit groſſem gewürzten Speck ſpicken, und es auf eben die Art backen, allein, man vergeſſe ja nicht ein Loch darein zu mchen, und wenn die Paſtete gebacken, ſolches wieder zuzuſtopfen.

98. Kan eine ſolche Paſtete noch auf andere Art gemacht werden?

Warum nicht? denn man laſſe einen Riemen einige Tage in Eßig beitzen, hernach ſpicke man ihn, ſiede ſolchen ohngefähr eine Stunde in Eßig und Waſſer mit ein wenig Salz, nehme es alsdann heraus, laſſe es wohl ertrocknen und wieder ganz erkalten, würze es auch, wenn es nöthig iſt, mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüth, hierauf lege man es auf den Paſtetenboden die Runde herum, beſtreue und belege es mit ein wenig klein geſchnittenen Citronenſchalen, Butter und Limonien, drucke Citronenſaft oben auf das Fleiſch, ſtreue Gewürz darauf, mache ſodann die Paſtete fertig, und gebe ihr die gewöhnliche Brühe.

99. Wie

99. Wie eine Rinds-Zungen-Paſtete?

Man nimmt eine friſche Zunge, läßt ſolche, bis ſie mürbe iſt, im Waſſer und gehörigem Salze aufkochen, hernach zieht man die Haut davon, und wenn ſie kalt worden, ſchneidet man ſie in Stücklein oder nur mitten von einander. Nach dieſem wird Butter unten in die Paſtete gethan, die Zunge mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muſcatenblüth, groſſen und kleinen Roſinen, und oben wieder Butter darauf gelegt, endlich die Paſtete zugemacht, in Ofen geſetzt und gebacken. Wenn ſie aufgetragen werden ſoll, ſo kan man eine Brühe von Wein, Zucker, Butter und dem Gelben von Eyern gemacht in die Paſtete ſchütten, ſo iſt ſie recht.

100. Wie eine Paſtete von einer Hammelskeule am Spieſe?

Man kan eine mürbgewordene Hammelskeule nehmen, ſelbige klopfen, die Knochen heraus löſen, und nur den Knieknochen oder den Heft daran ſitzen laſſen, die Keule mit dickem Speck, welcher zuvor mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln und gehackter Peterſilie gewürzt worden, ſpicken, die Keule an Spieß ſtecken, in eine wohlgewürzte Fülle ſchlieſſen, überall mit Speckſtreifen belegen, hierauf einen Teig von Mehl, Salz, ein wenig Butter und dem Gelben vom Ey bereiten, einen Paſtetenboden in ſolcher Gröſſe, daß die Keule hinein gelegt werden kan, formiren, und wenn ſolche darinnen am Spieſe eingeſchloſſen, ſo reibt man einige Bogen Papier mit Butter und dem Gelben von Eyern, umwickelt die Paſtete damit, und bindet es mit Bindfaden dichte herum.

Nach

Nach dieſem wird die Paſtete 3 bis 4 Stunden lang am Feuer gebraten, allein das Papier, das herum gewickelt worden, muß dicke ſeyn. Wenn ſie gar iſt, muß ſie vom Spieſe abgezogen, das Papier davon gethan, eine Oeffnung durch eine Seite hinein gemacht, in ſelbige eine gehackte Sauſe geſchüttet, das Loch mit einem Zapfen von Semmelkrummen wieder zugemacht, die Paſtete in eine Schüſſel gelegt, und als ein Gericht angerichtet werden.

101. Wie aber eine Paſtete von einer Hammelskeule mit Schinken geſpickt?

Nachdem zuvor die Knochen aus der Hammelskeule geſchnitten worden, pflegt man ſie mit Schinken, Fingers dick geſchnitten, zu ſpicken, ſolche ein wenig in Eßig zu legen, alsdann die Hammelskeule ſamt Talch und Speck unter einander klein zu hacken, und aus einem guten gebrannten Teig von ſchönem Mehl eine Paſtete wie eine Keule zu verfertigen, von dieſem Talch etwas unten hinein zu legen, Pfeffer, Salz, Gewürznägelein, Muſcatenblüth, Thimian, ein wenig Peterſilie, Rosmarin, Lorbeerblätter und Citronenſchalen, alles klein gehackt, darein zu thun, das Fleiſch darauf zu legen, und wiederum oben darauf zu würzen, alsdann die Paſtete zuzumachen, in den Ofen zu ſetzen und gar backen zu laſſen. Unterdeſſen werden die Knochen von der Keule in Stücken zerhauen, halb Waſſer und halb Weineßig daran geſchüttet, und gar gekocht; zuweilen kan man auch braun geröſtetes Mehl, Chalotten, Gewürz und eine halbe Citrone daran thun, es zuſammen durchkochen laſſen, durch einen Durchſchlag ſeihen, und wenn man es zu Tiſche tragen will, dieſe Sauſe in die Paſtete gieſſen.

102.

102. Wie pflegt man eine Paſtete von Hammelfleiſch warm oder kalt zuzurichten?

Das Hammelfleiſch kan man mit dickem Speck ſpicken, gehörig würzen, die Knochen davon entzwey ſchlagen, das Fußbein hinwegthun, eben den Teig, wie zum Kalbfleiſch nehmen, und die Paſtete eben ſo backen, ausgenommen, daß keine Champignons und andere dergleichen Sachen darein gethan werden dörfen. Wann ſie gebacken iſt, ſo pflegt man ein Stück Knoblauch oben zum Loch hinein zu werfen.

103. Wie eine Lammfleiſch-Paſtete?

Solche wird auf eben die Weiſe, wie eine Kalbfleiſch-Paſtete verfertigt, weswegen daſelbſt ein mehrers kan nachgeſehen werden.

104. Wie eine Kalbfleiſch-Paſtete?

Es wird das Kalbfleiſch zu Kochſtücklein gehackt, eine halbe Stunde eingewäſſert, hernach im ſiedenden Waſſer blanchirt, ſauber ausgekühlt, ſolches in eine Caſſerole gelegt, ein Stück Butter dazu geworfen, ſolches mit Citronenſchalen, Lorbeerblättern und einer ganzen Zwiebel auf einem Kohlfeuer paßirt, auch mit Ingber und Muſcatenblüth gewürzt, ein wenig Wein hinein geſchüttet, und alſo gedämpft, hierauf ein Teig auf folgende Art zurechte gemacht: Man nimmt Mehl, ſoviel man meynt genug zu haben, ſchneidet ein Pfund Butter zu Stücken, ſchlägt 3 Eyer darein, thut dieſes auch ins Mehl, feuchtet es ſodann mit Waſſer an, und macht einen glatten Teig daraus. Nach dieſem wird eine Tortenpfanne genommen, dieſe unten mit Butter beſtrichen, von der Hälfte des Teiges ein Blatt ausgewellet, in die Tortenpfanne gelegt,

gelegt, daß dieſelbe ganz bedeckt ſey, alsdann der Teig mit Eyern beſtrichen, das Kalbfleiſch ordentlich hinein gelegt, wieder ein wenig Butter dazu gethan, auch ein Löffel voll von der Brühe, darinnen das Kalbfleiſch abgemacht worden, zur Paſtete geſchüttet. Wenn ſolches geſchehen, kan man von dem übrigen Teig wieder ein Blatt oben darüber verfertigen, die Tortenpfanne damit bedecken, und dieſes feſt zuſammen machen, ein Löchlein, daß man ſie aufblaſen kan, hinein ſtechen, und wenn ſie fertig, die Paſtete in einen heiſſen Backofen ſetzen und ſie recht fein backen laſſen, inzwiſchen die Brühe zurichten: Man nehme Sardellen, waſche ſie ſauber aus, ziehe das Fleiſch von den Gräten herunter, hacke es recht klein, rühre es in die Brühe, darinnen das Kalbfleiſch abgemacht worden, ſchütte noch mehr Coulis dazu, damit man Brühe genug zur Paſtete habe, ſetze ſolche aufs Feuer, daran ſie kochen muß. Wenn nun die Paſtete aus dem Backofen genommen wird, kan man ſelbige, nachdem ſie vorher auf eine Schüſſel heraus gethan worden, aufſchneiden, und ſie beſehen, wie viel man noch Brühe darein nöthig habe, alsdann von der Sardellen-Brühe, ſoviel nöthig iſt, darein gieſſen, ſolches fein umrütteln, den Deckel wieder darüber decken, und ſie mit Zucker bereiten, ſo iſt ſie fertig, und kan nach Belieben auf den Tiſch getragen werden.

105 Wie wird aber ſolche mit Krebs-Klößlein, Spargel, Morcheln, u. d. g. zugerichtet?

Man pflegt Kalbsbrüſte zu nehmen, ſolche ſo klein zu hacken, als ob man ein Fricaſſe machen wollte, ſie in ſiedendem Waſſer zu blanchiren, ſauber aus-

auszukühlen, in eine Caſſerole ſchütten, ein Stück Butter dazu werfen, es mit Muſcatenblüth und Citronenſchalen zu paßiren, ein paar Lorbeerblätter auch ein ganze Zwiebel darein zu thun, und es alſo eine Weile dämpfen zu laſſen. Nach dieſem kan man 60 Krebſe ausbrechen, Morcheln putzen, Kalbfleiſch-Knöpflein machen, Spargel als wie grüne Erbſen brechen, welches alles parat ſeyn muß, alsdann einen Teig, wie bey vorhergehender Paſtete beſchrieben worden, verfertigen, die Paſtete eben ſo einrichten, und wenn das Fleiſch auf den Teig in die Tortenpfanne gebracht worden, ſodann die Knöpflein, Spargel, Morcheln und Krebſe ordentlich dazu hinein thun, Butter darauf legen, ein wenig von der Brühe, darinnen das Kalbfleiſch gelegen, daran gieſſen, die Paſtete fertig machen, und damit ſie backen möge, in den Backofen ſetzen. Unterdeſſen wird nachſtehende Brühe zugerichtet: Man nehme 5 Eyerdotter, thue ſie in eine verzinnte Caſſerole, ſchütte eine Meſſerſpitze rohes Mehl dazu, und rühre es mit etlichen Tropfen Wein oder Eßig klar ab, ſchneide hernachmals Citronenſchalen hinein, werfe ein Stücklein Butter und eine ganze Zwiebel dazu, gieſſe auch die Brühe, darinnen das Kalbfleiſch gelegen, mit bey, und wenn ſolche nicht zulänglich ſeyn ſollte, darf man noch mehr Fleiſchbrühe dazu ſchütten, dieſe aufs Kohlfeuer ſetzen, und es mit einer Kelle gieſſen, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich wird die Paſtete, nachdem ſolche recht gebacken, auf eine Schüſſel angerichtet, aufgeſchnitten, die Brühe hinein gegoſſen, ſelbige wohl unter einander gerüttelt, wieder zugedeckt, auch mit Zucker bereitet, und zu Tiſche getragen.

106. Wie ferner von klein gehacktem Kalbfleiſch auf Italiäniſche Manier?

Es wird erſtlich eine feine Farce von Kalbfleiſch verfertiget, aber anſtatt Nierenfett muß Rindsmark genommen werden, hernach kan man, wenn die Farce fertig iſt, ſie in einen dreyeckigten platten Klumpen machen, und alſo eine dreyeckigte Paſtete von mürbem Teig formiren, auch etwas geſtoſſenen Speck unten hinein ſtreichen, die Farce nebſt geſtoſſenen Speck, kleinen Stückgen Rindsmark, Zwiebeln und Citronenſchalen darauf thun, und alſo zierlich machen, backen, zur Sauſe ein wenig braunes Mehl mit Zwiebeln und feinen Kräutern, Zimmet, Zucker, Piſtacien, länglicht geſchnittene Mandeln, Citronenſchalen, wie auch halb Waſſer und Wein nehmen, ſolches zuſammen durchkochen laſſen, und beym Anrichten in die Paſtete ſchütten, ſo iſt ſie recht gut. Man kan ſie auch rund und in Blätterteig machen, zuletzt glaßiren, und mit buntem Streuzucker überſtreuen, ſo wird es auch recht ſchön ſeyn.

107. Wie aber auf Franzöſiſche Manier?

Dieſe Paſtete wird in allen Stücken eben ſo wie die vorhergehende bereitet, nur daß die Farce mit halb Nierenfett und halb Rindsmark gemacht wird, und anſtatt der Süßigkeiten, ſo in die vorige gekommen ſind, kan man in dieſe Kalbsbrieſe, Morcheln, Champignons, Artiſchockenſtiele, kleine Saucisgen u. d. g. thun, auch die Paſtete rund, drey⸗ oder viereckigt machen, wie man will, aber ja nicht glaciren, weil keine ſüſſe Sachen darinnen befindlich ſind.

108. Wie von geklopftem Kalb- oder Hammel-Fleiſch?

Man pflegt eine Kalbs- oder Hammelskeule, welche man will und vorräthig hat, zu nehmen, alsdann alle Haut und Sehnen davon abzuputzen, das beſte Fleiſch in dünne Scheiben zu ſchneiden, ein wenig platt zu ſchlagen, und mit einem Meſſerrucken gut zu überklopfen, von dem übrigen Fleiſch aber eine feine Farce zu machen. Das geklopfte Fleiſch kan man nur mit ein wenig Salz, klein geſtoſſenem Gewürz, Weineßig oder Citronenſaft anmengen, ſodann erſtlich ein wenig Farce unten überher auf den Teig legen, und zwar ſo groß, als die Paſtete ſeyn ſoll, hierauf geklopft Fleiſch darüber, dann wieder Farce, und ſo eines ums andere, bis es gar iſt, zuletzt auch ein paar Speckſcheiben darüber, zierlich zu machen, und im Ofen backen laſſen, auch eine Sauſe dazu verfertigen, zu welcher man Belieben trägt, aber ein wenig ſcharf von Chalotten und Citronen, zumalen wenn es von einer Hammels-Keule iſt.

109. Wie eine warme Paſtete von dem knorplichtem Bruſtfleiſche vom Kalbe, auf Italiäniſche Manier?

Das knorplichte Bruſtfleiſch vom Kalbe wird in zierliche Stücken geſchnitten, in ſiedendem Waſſer aufgewellt, und wenn ſolches geſchehen, muß mans wohl austropfen laſſen, ein Stück Butter alsdann in einer Caſſerole ſchmelzen, das Bruſtfleiſch, mit einer groſſen und mit 4 Gewürznägelein geſpickten Zwiebel und feinen Kräutern hinein legen, mit Salz und Pfeffer würzen, auch fette Lebern, Trüffeln und Champignons dazu thun. Wenn ſolches geſchehen,

ſo wird eine Paſtete verfertigt, auf deren Boden eine Fülle gemacht, das Bruſtfleiſch nebſt den fetten Lebern, Trüffeln und Champignons darauf gelegt, die Paſtete mit einem Boden von eben dem Teige zierlich geſchloſſen, und 3 bis 4 Stunden lang im Ofen gebacken, hierauf, wenn ſie gar iſt, wohl abgefettet, eine Spaniſche Sauſe oder Schinken-Eßenz hineln geſchüttet, und zu einem Gericht angerichtet.

110. Wie eine andere Paſtete von dem dicken Fleiſch aus einer Kalbskeule?

Nachdem das dicke Fleiſch von einer Kalbskeule in 3 Stücke geſchnitten worden, wird ſolches mit wohl gewürztem Mittelſpeck geſpickt, hernach in einen feinen Paſteten-Hafen auf eine gute Fülle gelegt, mit geſtoſſenem Speck, Kalbsbrieſen, Morcheln, Trüffeln, Champignons, Artiſchockenſtielen und Spargelſpitzen belegt, mit Pfeffer, Salz, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, die Paſtete zugedeckt, und 2 Stunden lang in Ofen geſetzt; wenn man anrichten will, kan ſolches geöffnet, wohl abgefettet, helles Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis daran geſchüttet, und als ein Gericht warm angerichtet werden.

211. Wie wird eine Kalbsſchlegel- oder Keuls-Paſtete auf Wieneriſche Art zugerichtet?

Nachdem man den Kalbsſchlegel gehäutelt und das Bein entzwey gehackt hat, wird er ſauber geſpickt und 1 oder 2 Tage lang eingebeitzt, leidet es aber keinen Verzug, ſo kan man die Beitze 3 oder 4 mal ſieden laſſen, und allezeit wieder auf den Schlegel ſchütten, hernach einen mürben Paſteten-Teig machen, den Schlegel aus der Beitze nehmen, ein wenig dün-

dünſten laſſen, den Teig auswellen, ſolchen mit Butter oder Rindsmark, gemiſchtem Gewürze, Rosmarin, Limonienſchalenund Lorbeerblättern, auch oben auf den Schlegel mit dieſem vorgeſchriebenen belegen, alsdann die Form eines Kalbsſchlegels machen, unterdeſſen den Backofen wohl heitzen, in gleicher Hitze die Paſtete über 3 Stunden lang backen laſſen, inzwiſchen eine gute Capern-Sauſe zurichten, darein ſchütten, und wenn ſolche gebacken iſt, auf den Tiſch geben.

112. Wie ferner auf dieſe Manier, und zwar mit Auſtern zubereitet?

Der Kalbsſchlegel kan wie der vorhergehende zugerichtet, hernach ein guter Paſteten-Teig verfertigt, ſolcher zu zweyen Flecken ausgetrieben, aber wohl dick gelaſſen werden, alsdann nimmt man ein Viertelpfund Butter, dieſen abgerieben, 4 ausgelöſte und klein gehackte Sardellen, die Lebern von 2 Capaunen oder von Hühnern klein gehackt, die Schalen von einer Limonie klein geſchnitten, dieſes in Butter abgerührt, gewürzt, nach dieſem wird der Schlegel darauf gelegt, das abgeribene darauf geſtrichen, die Paſtete formirt, gebacken, wie die vorige, ferner nimmt man 30 Auſtern dieſe werden ausgelöſt und in Butter ein wenig gedämpft, und zwar mit einem Löffel voll Milchrahm und Limonienſaft, wie auch 1 Pfund körnige Bricken, dieſe geſchwind etwas auf dem Roſt gebraten, und in halb Finger lange Stücken geſchnitten, die Stücke wieder beſonders in Butter mit ausgelöſten Sardellen und einem Löffel voll Milchrahm gedämpft. Zuletzt, wenn die Paſtete gebacken iſt, wird ſie mit der Sauſe angerichtet und auf den Tiſch gegeben.

113. Wie vom dicken Kalbsſchenkel, oder Priſillen, kalt zu verſpeiſen?

Die zwey Stücke, ſo daraus geſchnitten werden, kan man mit dickem Speck ſpicken, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, einigen geſtoſſenen Gewürznägelein und Muſcatennuß würzen, auf den Paſteten-Boden friſche Butter, Champignons, Artiſchockenböden und Spargelſpitzen legen, einen Teig dazu bereiten, die Paſtete 3 Stunden lang im Ofen ſtehen laſſen, ihr Luft zum Kochen machen, und das Loch zudecken, wenn ſie gebacken iſt.

144. Und wie wird eine Paſtete von farcirter und fein geſpickter Kalbsbruſt, mit weiſſer Sauſe, Citronenſaft uud Eyerdottern zugerichtet?

Die Kalbsbruſt wird farcirt, alsdann blanchirt, oder in heiſſem Waſſer ſteif gemacht, fein überſpickt, einige Stunden vorher einmarinirt, hierauf eine aufgeſetzte Paſtete von ordinairen mürben Teig mit Farce und Speckſcheiben verfertiget, und gebacken. Will man ſie in eine Tortenpfanne von mürben Teig machen, ſo muß die Kalbsbruſt etwas kürzer abgehauen werden, ſonſt iſt ſie zu ungeſchickt dazu. Endlich wird eine Sauſe mit ein wenig Mehl, Butter, Wein, Citronenſaft, ein wenig Zucker, ein paar Eyern gemacht, abgerührt und in die Paſtete geſchüttet, ſo iſt ſie recht und gut.

115. Wie wird eine Paſtete von einer Kalbsbruſt noch auf andere Art zubereitet?

Nachdem die Kalbsbruſt in Stücken geſchnitten worden, kan man jedes Stück mit mittelmäßigem

Speck

Speck ſpicken, alle dieſe Stücke ordentlich auf einen Paſteten-Boden legen, ſie mit Salz, Pfeffer, Artiſchockenböden, Lorbeerblättern, Champignons, Speck, Gewürznägelein und feinen Kräutern würzen, ſolche mit eben dem feinen Teig zudecken, 2 Stunden backen laſſen, und kurz vorher ehe man anrichten will, eine weiſſe Sauſe mit Eyerdottern und Citronenſaft daran ſchütten, ſo iſt ſie auch recht.

116. Wie werden kleine Kalbfleiſch-Paſtetgen verfertiget?

Zu dieſen Paſtetgen muß man gehacktes Kalbfleiſch, Ingber, Muſcatenblüth, Citronenſchalen, Citronat, Corinthen, Butter, abgeſchälte und klein geſchnittene Mandeln nehmen, dieſes Gehäck in mürben Butterteig ſchlagen, und ſie in einer Tortenpfanne alsdann backen laſſen.

117. Wie macht man aber ſolche kleine Paſtetgen von gehacktem Kalbs-Braten?

Wenn zuvor alles das Braune von einem Stück Kalbsbraten herunter gelöſet worden, kan man ſolches klein ſchneiden, hernach Butter in einem Tiegel aufs Feuer ſetzen, das Gehackte hinein thun, ein wenig paßiren, mit Ingber, Muſcatenblüth, Capern, kleinen Roſinen und Citronenſchalen würzen, ein wenig geriebene Semmel und Zucker darein ſtreuen, auch ein wenig Fleiſchbrühe und Wein daran gieſſen, und es ein wenig kochen laſſen. Nach dieſem pflegt man es auszuſchütten, damit es kalt werde, ſodann einen guten mürben oder Butterteig zu nehmen, dieſen ganz dünne etwa eines Meſſerrucken dicke auszuwelken, Plätzgen einer Hand groß, nachdem es nemlich

die Gröſſe der Paſtetenmödelgen erfordert, ſolche Mödel mit Schmalz zu beſtreichen, ſie inwendig mit Teig zu belegen, ſelbigen recht ſauber anzudrucken, ſie ferner mit Eyern auszuſtreichen, von dem gehackten Fleiſch hinein thun, und oben allezeit ein wenig Butter darauf zu legen. Wenn dieſes geſchehen, ſo treibt man wieder ein Blatt Teig aus, und zwar ſo dünne als das erſtere, beſtreicht ſolches mit Eyern, ſchneidet den Deckel davon, deckt die Paſtetgen damit zu, zieht ſelbige fein glatt an, drückts ſauber an, damit die Paſtetgen Luft fangen, beſtreicht ſie wieder mit Eyern, ſchneidet ſie um den Rand, doch mehr aus, als einwärts, ab, und bäckt ſie hernach im Ofen oder in einer Tortenpfanne, ſo ſind ſie recht.

118. Wie pflegt man eine Paſtete von einer Kalbsleber a la Princeſſe zuzurichten?

Nachdem zuvor eine gute Kalbsleber gehackt worden, kan man Speck und Rindsfett blanchiren, und es erkalten laſſen, hernach ſolches ebenfalls mit der obgemeldten Leber hacken, Semmelkrumen, welche zuvor in Milchrahm geweicht worden, dazu thun, mit Salz, Pfeffer, Capern, Peterſilie, Champignons, kleinen Zwiebeln, Sardellen und guten Kräutern würzen, hierauf einen guten Teig zubereiten, davon 2 Paſteten-Böden machen den Boden einer Caſſerole mit einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier belegen, ſehr dünne Speckſtreifen darauf breiten, alsdann aber den Paſtetenboden darauf thun, das Gehackte in die Paſtete ſchütten, es mit Butter und Speckſtreifen bedecken, die Paſtete mit dem andern Boden ſchlieſſen, ſie mit dem Gelben von Eyern beſtreichen und im Ofen backen laſſen, Wenn ſie gar

iſt, wird ſie heraus genommen, wohl abgefettet, und mit einer gehackten Sauſe zu einem Gericht angerichtet.

119. Wie macht man ferner eine Paſtete von Kalbsbraten?

Wenn man kalten Kalbsbraten vorräthig hat, ſo muß man ſelbigen in feine Würfel ſchneiden, es mit einem kleinen Stücklein Butter, geriebenem Brod, Salz, Corinthen, Citronenſcheiben und klein gehackten Citronenſchalen, wie auch mit ein wenig Wein, in einer Schüſſel wohl unter einander mengen, und alsdann eine Paſtete von feinem Butterteig dazu verfertigen, obgemeldtes zuſammen darein thun, in Ofen ſetzen und backen laſſen, eine Sauſe, welche mit ein wenig Wein, Zucker, Gewürznägelein, Citrone und Muſcatenblüth vorher aufgekocht worden, beym Anrichten in die Paſtete ſchütten, ein wenig damit durchſchütteln, und alsdann auf den Tiſch geben.

120. Wie eine Paſtete von Kalbs-Nieren?

Man nehme eine Kalbsniere aus einem kalten Kalbsbraten, hacke ſelbige mit ein wenig von dem Fett und etwas Speck gröblich durch, menge es mit ein wenig Pfeffer, Salz, Muſcatenblüth, Zimmet, Zwiebeln, Champignons, feinen Kräutern, Kalbsbrieſen, u. d. g. an, und verfertige davon eine feine Paſtete. Zur Sauſe kan ein wenig Butter mit ein paar Löffel voll Brühe abgerührt werden, ſo iſt ſie recht.

121. Wie eine von Kalbs-Füſſen.

Die Kalbsfüſſe werden recht mürbe geſotten,

auseinander geſpalten, mit Salz, Pfeffer, Muſcatenblüth und Zucker gewürzt, hierauf in eine Paſtete mit Butter und kleine Roſinen gethan. Wenn die Paſtete gebacken, ſo kan man den Deckel davon heben, eine Sauſe, welche von Wein, Butter, Eyerdottern und Zucker zugerichtet worden, darein geſchüttet, und auf den Tiſch gegeben werden, ſo iſt ſie recht.

122. Und wie kan eine Papier-Paſtete von Kalbs-Füſſen gemacht werden?

Zuvor pflegt man Kalbsfüſſe abzukochen, auszukühlen, ſauber zu putzen, hernach ſolche mit einem Stück Butter in einen Tiegel legen, auf dem Feuer paßiren, mit Muſcatenblüth und Citronenſchalen zu würzen, und ſie vom Feuer zu ſetzen. Unterdeſſen nimmt man einen Bogen Papier, legt ſolchen in die Form und drückt ihn mit Falten, bis er rund wird, beſtreicht die Falten mit Eyern, daß ſie zuſammen kleben, hernach wird wieder ein Bogen darauf gelegt, und wieder ſo lange gedruckt, bis er die Rundung hat, und man beſtreicht alles wieder wie vorher. Ferner kan man Blätter Papier, ſo hoch als die Paſtete werden ſoll, ſchneiden, und es inwendig um den Rand herum ſetzen, ſolche mit Eyern beſtreichen, auch ein rundes Blatt ſchneiden und es auf den Boden legen, nach dieſem 2 Eyer und ein wenig Mehl ans Papier ſchlagen, das Mehl mit einem Pinſel zu einem Teig rühren, und das ganze Papier mit dieſem Teig beſtreichen, hierauf in einen warmen Ofen ſetzen und es trocken werden laſſen, auch das Papier ſauber beſchneiden. Wenn ſolches geſchehen, nimmt man einen halben Schoppen guten dicken Rahm, thut geriebene Semmel und ein halb Pfund gehackte Nieren-

ſtößen hinein, und quirlt alles klar ab, ſodann ſchlägt man 5 ganze Eyer und etwa 6 bis 7 Eyerdotter darein, würzt es mit Citronenſchalen und Muſcatenblüth, ſalzt es ein wenig, rührt alles wohl unter einander, daß es wie ein Muß wird, nachgehends ſchüttet man die Hälfte von dem Eingerührten in die papierne Paſtete, legt die abpaßirte Kalbsfüſſe hinein, gießt die wenige Brühe, ſo auf den Füſſen geweſen, wie auch das Abgerührte vollends dazu, beſtreut ſolche mit geriebener Semmel, ſetzts auf ein Blech, und ſchiebts in einen geheitzten Backofen, ſo wirds gewiß recht gut. Soll es endlich zu Tiſche getragen werden, muß man es nur als eine Paſtete auf eine Schüſſel ſetzen, iſt es aber bey einem Tractement, ſo wird ſelbige aufs ſchönſte garnirt. Auch iſt hierbey wohl zu merken, daß man dieſes Gericht recht warm verſpeiſe, indem das darinnen befindliche Fett ſich ſonſt ſetzet und hart wird.

123. Wie eine von Kalbs-Gekröſe?

Das Kalbsgekröſe muß erſtlich in Waſſer und Salz gar gekocht und wieder kalt gemacht, alsdann in feine Würfel geſchnitten, und mit Salz, kleingeſtoſſenem Gewürz, ſauber geputzten eingeweichten Morcheln und Champignons, wie auch mit klein gehackten Zwiebeln und Kräutern unter einander gemengt, hierauf eine Paſtete von Blätterteig verfertiget, gebacken, und wenn man ſie anrichten will, eine Rahm-Sauſe, oder eine andere, zu welcher man Belieben trägt, darein geſchüttet werden, ſo iſt ſie recht.

124. Wie wird ein Spanferkel in eine Paſtete zugerichtet?

Es wird ſolches geſäubert, mit Salz, Pfeffer, Muſca-

Muſcatennuß, Gewürznägelein und Muſcatenblüth gewürzt, alsdann kan man allerhand gute Kräuter mit ſauber gewaſchenen kleinen Roſinen, und 2 bis 3 Eyerdottern recht klein hacken, eine Paſtete von einem guten Teig machen, den halben Theil der Kräuter, Salz und Roſinlein mit ein wenig Butter auf den Boden ſtreuen, die Spanſau hinein legen, und die übrigen Kräuter, Roſinen und Butter oben darüber, und ſo backen laſſen, hernachmals ſolche Paſtete entweder kalt oder warm verſpeiſen.

125. Wie macht man eine warme Schinken-Paſtete?

Man nehme einen kleinen Schinken, ſchneide die Schwarte und das eine Ende davon, löſe den Knochen aus der Mitte heraus, putze ihn unten fein ab, ſpicke ihn mit dicken ohne Salz gewürzten Speckſchnitten, formire hierauf eine ſo groſſe Paſtete, als zu den Schinken nöthig iſt, von gemeinem Teige, und wenn ſelbige fertig iſt, ſo belege man deſſen Boden mit geſtoſſenem Speck, mit Pfeffer und feinen Kräutern, aber ohne Salz, gewürzt, lege den Schinken darauf, würze ihn oben ſo wie unten, bedecke ſolchen mit Speckſtreifen, und ſchlieſſe die Paſtete mit eben dem Teige. Nach dieſem kan man die Paſtete in Ofen ſetzen, und ſelbige 10 bis 12 Stunden darinnen ſtehen laſſen, alsdann ein Ragout von Hahnenkämmen, Kalbsbrieſen, fetten Lebern, Trüffeln und Champignons zurichten, dieſes alles in eine Caſſerole mit ausgeſchmolzenem Speck thun, Jus daran ſchütten, und auf dem Caſſerolloch eine halbe Stunde gelinde kochen laſſen, ſodann, wenn es gar iſt, wohl abfetten, es mit einem Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis dicklich

machen, endlich zuſehen, daß das Ragout einen guten und ſcharfen Geſchmack habe, jedoch darf wegen des Schinkens kein Salz daran gethan werden. Wenn nun die Schinken-Paſtete gar iſt, ſo wird ſie geöffnet, wohl abgefettet das Ragout hinein geſchüttet und zu einem Gericht warm angerichtet. Anſtatt des Ragouts kan auch eine Karpfen-Sauſe daran gethan, ingleichen an Fleichtagen dieſe Paſtete mit einem Krebs-Ragout zubereitet werden.

126. Und wie eine kalt?

Man darf nur den Schinken nehmen, die Schwarte nebſt den äuſſern Speck davon löſen, das Kniebein abſchneiden, und den Knochen aus der Mitte heraus thun, alsdann den Schinken in Speckſtreifen und Rindfleiſchſcheiben mit feinen Kräutern, guten Gewürzen und einem Lorbeerblatt wickeln, und wenn ſelbiger auf dieſe Art fein bekleidet iſt, in einer Bräſe kochen laſſen, und einen Deckel darüber legen, damit es nicht ausdämpfe. Auf ſolche Art kan man ihn ohngefähr 12 bis 16 Stunden kochen laſſen, es muß aber der Ofen nicht zu heiß ſeyn. Wenn er gar iſt, ſo kan man den Schinken in eben dem Hafen kalt werden laſſen, alsdann einen groſſen Teig mit Waſſer, Mehl, einem Ey und ein wenig Butter zubereiten, die Schüſſel, in welcher man anrichten will, nehmen, darinnen von dem Teige einen groſſen Rand herum formiren, welcher aber dick ſeyn, und einen guten Grund haben muß, damit er feſte ſtehe, indem kein Paſtetenboden dazu kommt. Nach dieſem macht man auswendig auf dem Rand herum allerhand Zierathen von Blumenwerk, und wenn der Rand in dem Ofen gar iſt, zieht man den Schinken heraus,

machet alles Fett, daß um ſelbigen ſitzt, davon, legt ihn in die Schüſſel, thut das Jus, welches er gegeben, dazu, legt auch in den leeren Raum die Speck- und Rindfleiſchſcheiben, füllt hernach den Rand ſo wie ſonſt eine Paſtete. Endlich wird es mit geraſpelten Brodkrumen und ein wenig gehackter Peterſilie beſtreut, mit einer glüenden Schaufel gefärbt, und zu einem Beygericht angerichtet.

127. Wie ferner von gekochten und gehackten Schinken?

Man nimmt ein Stück von einem kalten gekochten geräucherten Schinken, hackt ſolches etwas gröblich klein, alsdann mengt mans mit geſtoſſenem Speck, Zucker, Zimmet, eingemachten Citronenſchalen und ein wenig weiſſen Pfeffer an, zuletzt verfertigt man einen feinen Teig zu einer Paſtete, und läßt ſolche im Ofen backen, ſo iſt ſie recht.

128. Und wie eine Paſtete von Maynziſchen Schinken?

Man kan gekochten geräucherten Schinken nehmen, und ſolchen in dünne Scheiben ſchneiden, alsdann auch von demſelben Schinken ein wenig Farce machen, wenn man nämlich etwas davon in Würfel ſchneidet, ſolchen mit ein paar Eyern, etwas geriebenem Brode, ein wenig Gewürze und feinen Kräutern klein hackt, eine Paſtete von feinem Teige verfertiget, im Ofen backen läßt, und eine Sauſe, die man beliebt, darein ſchüttet, und auf den Tiſch giebt.

129. Wie

129. Wie wird hingegen eine Paſtete von Weſtphäliſchem Schinken auf franzoſiſche Art bereitet?

Nachdem der Fuß vom Schinken hinten weggeſchnitten worden, kan ſolcher wohl geweicht, gereinigt, die Haut davon abgezogen, und wenn er gar zu groß ſeyn ſollte, etwas Speck davon geſchnitten werden, um ihn zu ſpicken. Wenn er nun geſpickt iſt, wird ein recht feſter Teig mit warmen Waſſer und ein wenig geſchmolzener Butter angemacht, eine Paſtete ſo breit und hoch, als ſie ſeyn muß, und eines Daumens dick verfertigt, der Schinken hineingelegt, mit Pfeffer, Gewürznägelein, Muſcatennuß, Lorbeerblättern, geſtoſſenen Zimmet, klein gehackten feinen Kräutern, anderthalb Pfund Butter und gehackten Rindsmark gewürzt, und der leere Raum hin und wieder in der Paſtete mit dünn geſchnittenen Rindfleiſchſtücken gefüllt, damit die Wände nicht einfallen. Nach dieſem muß man aus eben dem Teig einen Deckel bereiten, ihn auch ſo beſtreichen, dieſe Paſtete 8 Stunden lang backen laſſen, rings herum und oben darauf Papier thun, damit ſich der Teig nicht ſo ſehr erhitzet. Einige thun grüne Citronenſcheiben darein, andere hingegen laſſen ſolche weg.

130. Wie wird eine Schinkenpaſtete von Sulz auf Wiener Art verfertiget?

Man kan einen Schinken nehmen, das Schwarze, wie auch die Haut ſauber wegſchneiden, wohl auswäſſern, hernach 24 Stunden in ein Weingeläger legen, einen Brandteig, wie zu einer andern Paſtete, verfertigen, den Boden mit einem ſaftigen

Rinds-

Rindfleiſch belegen, den Schinken ſauber abwiſchen, darauf thun, ihn auch oben her mit dieſem Fleiſch bedecken, die Paſtete zurichten, 3 gute Stunden lang backen laſſen, und wenn die Paſtete aufgeſchnitten iſt, das Rindfleiſch wegnehmen, viererley Sulzen machen, 3 oder 4 Kalbsfüſſe, auch Kalbsknochen, klein zerhacken, und in den Hafen, wo ſie geſotten werden, Waſſer und Wein, auch etwas von Eßig, Limonienſchalen, geraſpeltes Hirſchhorn, und ein Zwiebelköpflein, ſchütten, es wohl einſieden laſſen, auch ein wenig geweichte Hauſenblaſen darzu nehmen, es hernach durchſeihen, und einſieden laſſen, ſo viel man Sulzen nöthig hat, hierauf das Weiſſe von 2 Eyern darein rühren, ein ſauberes wollenes Tuch nehmen, und es laſſen durchlaufen, damit ſie ſchön helle und klar wird, es in 5 Theile abtheilen, mit Limonienſaft und Zucker anmachen, und die Farben folgendermaſſen zurichten: das Rothe wird mit eingeſottenem Albermes, das Gelbe mit einer Pomeranze gemacht, da man den Zucker in die Schalen reibet, und das Gelbe in die Sulze ſchabet; die weiſſe Farbe hingegen mit geſtoſſenen Mandeln, nachdem ſolche mit der Sulze in einem ſaubern Tüchlein durchgepreßt werden, damit ſie ſchön weiß wird; die grüne von Spinatköpfen, und die ſchwarze von Cioccolata, die eine kan man laſſen, wie ſie an ſich ſelbſten iſt; hernach nimmt man eine Caſſerole, ſchüttet eine darein, und läßt ſie ſtehen, bis ſie ſich ſulzet, ſodann eine andere genommen, und ſo fort. Wenn die Paſtete nun gebacken und ausgekühlet iſt, muß man das Saftfleiſch, wie auch den Deckel wegthun, die Caſſerole in ein warmes Waſſer ſtoſſen, und auf ein Bret geſchwind

um-

umkehren, blätterweis ſchneiden, auf den Schinken richten, und ohne Deckel auf den Tiſch geben. Die Sulze pflegt man auch in die Gläſer zu ſchütten, und zu andern Paſteten zu gebrauchen, und wenn ſelbige auch im Sommer gemacht wird, ſo ſoll man Eis haben, oder ſie in einen kalten Keller ſetzen, damit ſie ſich ſulzen möge, denn ſonſten kommen die Farben zuſammen.

131. Wie ferner eine Paſtete von geräucherten Schinken?

Es kan ein guter mittelmäßiger roher geräucherter Schinken in lau warmes Waſſer gelegt, vorher aber vorne und an beyden Seiten der äuſſere Speck etwas abgeſchnitten werden, alsdann muß man zuſehen und fühlen, wo der Knochen liegt, und hernach längſt dem Knochen einen Schnitt thun, daß derſelbe immer in die Länge auf den Knochen gehet, und auf dieſe Art ſolchen behende heraus thun, damit man nicht zu viel in den Schinken ſchneiden darf, hierauf die Schwarte und unten das Schwarze alles ſauber abputzen, wieder einen halben Tag in Waſſer legen, damit er wohl auswäſſert, rein abtrocknen, eine Nacht einmariniren, mit einer feinen geſchmeidigen Farce in eine Paſtete zurichten, eine gute Brühſauſe dazu machen, und ſolche beym Anrichten darein gieſſen, ſo wird die Paſtete recht gut ſeyn.

132. Wie aber von gekochten Schinken, welche auch kalt auf den Tiſch gegeben werden kan?

Der geräucherte Schinken wird ebenfalls in lau warmes Waſſer gelegt, daß er weich wird, und denn auch der Knochen behende herausgelöſet, ſolcher

wohl

wohl ausgewäſſert, in eine Serviette geſchlagen, mit einem Bindfaden umwickelt, und mit Peterſilie, Majoran, ganzen Zwiebeln, Thimian, Lorbeerblättern, auch ſo es beliebig, Knoblauch weil es einen guten Geſchmack giebt, gekocht. Wenn nun der Schinken völlig gar iſt, ſo muß man ihn heraus thun, und laſſen kalt werden, oben die Schwarte und unten das Schwarze ſauber abputzen, eine Farce zurichten, aber anſtatt Nierenfett abgeriebene Butter dazu nehmen, und denn eine aufgeſetzte Paſtete, oder eine von ordinairen mürbem Teig verfertigen und backen laſſen, hierauf eine Sauſe mit ein wenig braunem Mehl, rothen Wein und Waſſer, Zucker, Zimmet, geſtoſſenen Nägelein, Citronen und Lorbeerblättern dazu machen dieſes alles zuſammen durchkochen laſſen, doch daß die Sauſe nicht zu dick werde, und in die Paſtete ſchütten, ſo kan alsdann dieſe Paſtete entweder kalt oder warm verſpeiſet werden.

433. Wie eine Lämmerpaſtete von Kalbfleiſch auf engliſche Manier?

Es wird ein halb Pfund Kalbfleiſch halb gar gekocht, klein geſchnitten, wie auch ein halb Pfund Fett, hernach etwas gerieben Brod und 6 Eyer genommen, das Fleiſch mit Muſcatenblüthe, geſtoſſenem Zimmet und Gewürznägelein gewürzt, eine Hand voll Piſtacien und ein wenig feine Kräuter klein gehackt, zu dem Fleiſch nebſt einem halben Pfund Zucker und guten Weinrebenſaft gethan, mit einem Löffel alles wohl untereinander gemengt, ein wenig geſalzen. Wenn nun die Paſtete verfertigt iſt, ſo kan man das Mark von zweyen Knochen, eingemach-

te Citronenſchalen nehmen, die Paſtete ganz dicke, mit klein gehacktem Fleiſch, alsdann mit denen zuerſt gemeldeten und untereinander gemiſchten Sachen, ingleichem mit dem Mark und Butter füllen, ſolche im Ofen backen laſſen, eine Sauſe von ſpaniſchem Wein, Roſenwaſſer, Butter, Zucker und Eyerdottern darüber machen, und auf den Tiſch geben.

134. Wie eine Paſtete von Caninichen nebſt dem Coulis dazu?

Man nehme Caninchen, welche einen guten Wildgeruch haben, behalte von ſelbigen die Lebern beſonders, ſchneide den Kopf und die Enden der Keulen ab, ſpicke ſie mit dickem Speck, mit Pfeffer, Salz, Peterſilie, kleinen Zwiebeln, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, formire, wie gewöhnlich, eine Paſtete, belege den Boden derſelben mit geraſpeltem Speck, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, lege die Caninichen ordentlich darauf, nachdem ſie zuvor mitten von einander geſchnitten worden, würze dieſelben oben ſo wie unten, und lege ein Bündgen feine Kräuter dazu, bedecke ſie mit Kalbfleiſchſcheiben, Speckſtreifen, ein wenig geraſpeltem Speck, decke die Paſtete mit einem andern Paſtetenboden zu, beſtreiche ſolchen mit dem Gelben vom Ey, ſetze die Paſtete in den Ofen, und laſſe ſie backen, hernach mache man ein Coulis auf folgende Weiſe: es wird ein Pfund Kalbfleiſch aus der Keule, nebſt einem Stück Schinken in Scheiben geſchnitten, der Boden einer Caſſerole damit belegt, alsdann thut man ein wenig gelbe Rüben und groſſe Zwiebeln dazu, legt die Lebern von den Caninchen darauf, deckt die Caſſerole

zu, und läßts ſchwitzen. Wenn dann die Lebern heiß worden, kan man ſie herausnehmen, im Mörſer ſtoſſen, das übrige aber länger über dem Feuer halten, und ſo ſelbiges wie Kalbfleiſch-Jus anbäcket, ein wenig ausgeſchmolzenen Speck, wie auch ſo viel Mehl, als man zwiſchen 2 oder 3 Finger faſſen kan, dazu thun, es umrühren, Jus daran ſchütten, es mit 2 bis 3 Gewürznegelein, und eben ſo viel Trüffeln, wie auch mit einer kleinen ganzen Zwiebel, ein wenig Peterſilie und feinen Kräutern würzen, ingleichem 2 oder 3 kleine Semmelrinden dazu thun, und eine halbe Stunde gelinde kochen laſſen, hierauf die Kalbfleiſchſcheiben herausnehmen, die geſtoſſenen Lebern darinnen zerlaſſen, das Coulis durch ein Haartuch ſchlagen, ſelbiges in eine Caſſerole ſchütten, es warm halten, aber nicht kochen laſſen. Wenn nun die Paſtete gar iſt, ſo wird ſie geöffnet, wohl abgefettet, und man muß die Kalbfleiſchſcheiben herausnehmen, zuſehen, daß es einen guten Geſchmack habe, die Paſtete auf eine Schüſſel ſetzen, das Coulis hineingieſſen, und ſie zu einem Gericht warm anrichten, ſo iſt ſie recht und gut.

135. Wie eine Paſtete von Hammelszungen mit Blut?

Man muß die Hammelszungen in einer Caſſerole bey gelindem Feuer kochen laſſen, mit Butter, Salz, Pfeffer, groſſen Zwiebeln und feinen Gewürzen würzen, ſie mit Brühe benetzen, auch ein wenig Weineßig dazu thun, und wenn ſie gar ſind, erkalten laſſen, hierauf eine Fülle von aufgewelltem Kalbfleiſch, Lebern von Rebhühnern und Faſanen, aufgewelltem Speck, Kalbseuter und Schmeer machen,

mit

mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Peterſilie, kleinen Zwiebeln, groſſen würflich geſchnittenen Zwiebeln, geſtoſſenen Muſſeronen und feinen Kräutern würzen, alles zuſammen hacken, Kalbs- oder Schweinsblut und ſüſſen Rahm dazu ſchütten, alsdann eine Paſtete von feinem Teige in eine Tortenpfanne, und zwar in der Gröſſe, als man ſie verlanget, formiren, auf deren Boden 2 gute Schinkenſcheiben legen, eine Schicht von der Fülle machen, die Zungen darauf thun, hernach wieder Schinkenſcheiben, Fülle und Zungen, und damit bis ans Ende fortfahren, ferner die Zungen mit Speckſtreifen bedecken, die Paſtete mit eben dem Teige ſchlieſſen, und ſie im Ofen 5 Stunden lang backen laſſen. Wenn ſie gar iſt, wird ſie wohl abgefettet, eine gehackte Sauſe hineingeſchüttet, die Paſtete in eine Schüſſel geſetzt, als ein Gericht angerichtet, und aufgetragen.

136. Wie ferner von Hammels- Kalbs- Schweins-Zungen u. d. g.

Nachdem man die Zungen vorher gar gekocht, die Haut abgezogen hat, und kalt werden laſſen, werden ſie in kleine Stücklein geſchnitten, und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zimmet, eingemachten Citronenſchalen, in Striemen geſchnitten, Mandeln, Corinthen, Dattelkörnern, ein wenig geſchmolzenem Speck und ein paar klein geſtoſſenen Zwieback angemenget, hernach kan man eine zierliche Paſtete von einem feinem Teig verfertigen, glaciren, und ſie mit buntem Streuzucker beſtreuen, ſo iſt ſie recht.

137. Und wie kleine Paſtetlein von Küh-Euter?

Man koche ein Küh-Euter, und nachdem es gar worden, laſſe mans kalt werden, und reibe es auf einem Reibeiſen, hernach ſetze man ein wenig Butter in einer Caſſerole auf ein Kohlfeuer, thue das Euter dazu, ſchlage einige Eyer darein, und rühre es ab. Nach dieſem kan man das Angerührte in einen Reibaſch thun, ein Viertelpfund ganz klein geſchnittenes Nierenfett, in Milch geweichte und wieder ganz rein ausgedruckte Semmel, klein geriebene Citronenſchalen und Muſcatenblüthe daran ſchütten, alles zuſammen recht wohl untereinander rühren, ferner noch 10 Eyerdotter und 6 ganze Eyer daran ſchlagen, auch 12 Loth Zucker und ein halb Pfund klein geſchnittenen Citronat dazu werfen, und alles wohl unter einander rühren. Endlich müſſen die Paſteten-Mödelgen mit Teig belegt, oder ſonſt nur mit Butter beſtrichen, von der Fülle darein gegoſſen, und die Paſtetgen nicht gar zu heiß im Ofen gebacken werden.

138. Wie wird eine Fiſchpaſtete gemacht?

Zu den Fiſchpaſteten muß der Teig auf folgende Art bereitet werden: zu 2 Maas Mehl nimmt man ein halb Pfund friſches Schmalz, ein Achtelpfund Butter und ein einiges Ey, macht ſolches mit ſiedendem Waſſer, wie einen andern gemeinen Teig an. Die Fiſche müſſen alle am Bauche aufgemacht werden, es ſeye gleich ein Aal, Hecht, Karpfe oder Forelle; die Hechte und Karpfen ſchuppet man, aber dem Aal wird die Haut nicht abgezogen, ſondern nur der Kopf und Schwanz abgeſchnitten; alsdann

ſchnei-

ſchneidet man ihn zu Stücken, dieſe werden, ſo ſie ausgeädert, mit ein wenig Salz gerieben und ausgewaſchen. Der Hecht kan wie der Aal, in Stücke zerſchnitten, oder aber nach Gefallen ganz gelaſſen werden; wenn er ganz bleibt, pflegt man oben auf dem Rücken einige Schnitte hinein zu thun, damit er beſſer auf der Tafel zerſchnitten werden könne, doch muß man ihn, wie alle andere Fiſche, welche in eine Paſtete geſchlagen werden ſollen, wenn er aufgemacht, reinlich auswaſchen, auſſer den Karpfen, wenn er eine ſchwarze Sauſe bekommt, welches wohl zu merken iſt.

139. Wie von facirten Fiſchen?

Alle Fiſche, es mögen Hechte, Karpfen, Bärſe, Braſſen, oder welche es wollen, ſeyn, werden erſtlich farciret, hernach mit Morcheln, Champignons, Krebſen, Auſtern, Karpfenmilch, Hechtleber, und was man ſonſt von dergleichen guten Sachen haben kan, in eine feine Paſtete zugerichtet und eingelegt, und ſo kan man ſich überhaupt bey allen Fiſchpaſteten verhalten.

140. Wie aber von gehackten Fiſchen?

Man macht vorher eine feine Farce von Fiſchen, zu welchen man Belieben hat, alsdann kan davon ein Fiſch formirt, oder die Farce ſtückweis eingelegt werden. Wenn man es nun auf eine beliebige Art verfertiget hat, ſo legt man erſtlich unten in eine Caſſerole einige Scheiben Speck, alsdann die formirte Farce darauf, läßts verdeckt auf gelindem Feuer ein wenig ſchwitzen, hierauf etwas Fleiſchbrühe, ein wenig Wein, Karpfenmilch, Hechtlebern, Auſtern,

Muſcheln, Champignons, Morcheln, Trüffeln, Artiſchokenſtiele, oder was von dieſen feinen Sachen zu haben iſt, alles vorher recht präparirt und zu der Farce gethan. Nach dieſem kan mans noch ein wenig zuſammen ſchwitzen oder durchkochen laſſen, und denn hinſetzen, damit es abkühlt, und alſo eine recht gute Paſtete davon verfertigen, auf welche Art man will, die übrige Brühe aber, ſo darauf iſt, muß wohl aufgehoben, ſolche beym Anrichten mit einem Stücklein Butter im Mehl umgekehrt, mit ein paar Eyerdottern zu einer Sauſe abgerührt werden, ſo wird es recht gut ſeyn.

141. Wie pflegt man kleine Fiſchpaſtetgen zuzurichten?

Man kan das Fleiſch von Schleyen, Aal und Karpfen, wie auch Champignons, welche in einer Caſſerole halb gar gekocht worden, nehmen, ſolches zuſammen mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Gewürznegelein, kleinen Zwiebeln und Peterſilie klein hacken, eben ſo viel Butter als das Fleiſch ausmacht, darzu thun, kleine Paſtetgen von blätterichtem Teige daraus verfertigen, und ſelbige im Ofen backen laſſen, ſo ſind ſie recht.

142. Wie macht man eine Paſtete von Fiſchen ohne Gräten?

Man pflegt diejenigen Fiſche, davon man eine Paſtete machen will, rein zu machen, in Stücken zu zerſchneiden, in Salz und Waſſer nur eben ſteif zu machen, das Fleiſch bey groſſen Stücken von den Gräten abzulöſen, es in eine Schüſſel zu legen, mit Salz, geſtoſſenen Gewürznegelein und Muſcatenblüthe, wie auch kleinen Stücklein Butter, geriebenem

nem Brode, klein gehackten Zwiebeln und Kräutern zu vermengen, mit einer feinen Farce eine Paſtete von feinem Blätterteige zu verfertigen, alsdann eine Sauſe, welche beliebig dazu zuzurichten, ſo wird es recht ſeyn, und ſo kan man ſich bey allen Fiſchen nach dieſer Regel richten.

143. Wie eine Karpfenpaſtete?

Nachdem man einen Karpfen vorher abgeſchuppet hat, kan er mit Fleiſchſtücken von Aal geſpickt, mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Gewürznegelein, guter Butter und Lorbeerblättern gewürzt, hierauf eine länglichte Paſtete nach der Länge des Karpfen, von feinem Teige formirt, ſelbige geſchloſſen, und bey gelindem Feuer gebacken, alsdann, wenn ſie halb gar iſt, ein halb Glas Wein hineingeſchüttet werden. Man pflegt auch einen Karpfen mit Champignons, Artiſchockenſtielen, Auſtern und Karpfenmilch zu füllen, und wenn die Paſtete gar iſt, ſelbige zu öffnen, ſie wohl abzufetten, ein Auſtern-Ragout hinein zu ſchütten, alsdann die Paſtete warm zu einem Gericht anzurichten.

144. Kan man noch auf eine andre Art Paſteten von Karpfen verfertigen?

Warum nicht? Es kan ſolches auf folgende Art geſchehen: Wenn man einen ziemlich ſtarken Karpfen ſchuppet, den Leib aufreißt, die Galle herauszieht, doch daß das Eingeweide darinnen bleibe, ihm Löcher in den Leib ſticht, ihm den Kopf aufſpaltet, einſalzt, über Nacht im Salz liegen läßt, hierauf einen heiſſen Eßig über den Karpfen brennt, Zwiebeln, Roßmarin und Lorbeerblätter darzu thut, und ſolchen ſo lange, als man Zeit darzu übrig hat, liegen läßt,

alsdann in einen Paſtetenteig folgendermaſſen einſchlägt: man nimmt nämlich Paſtetenteig, und treibt ein Blatt aus, macht davon einen Roſt, beſtreut ſelbigen mit Pfeffer, Jngber, Gewürznegelein, Roßmarin und Lorbeerblättern, legt den Karpfen darauf, zieht um ſelbigen einen Rand von Teig, drückt ihn fein feſte an, damit die Brühe im Backen nicht auslaufen kan, thut Butter, Capern und Citronenſchalen daran, ſteckt etliche ganze Gewürznegelein in den Karpfen, verfertigt oben einen Deckel wieder von Teig darüber, formirt die Paſtete gleich einem Karpfen, belegt dieſen über und über mit runden Teigplätzgen, wie Karpfenſchuppen, vorne aber den Kopf wie einen Karpfenkopf, ſetzt ſie hierauf in einen Backofen, und läßt ſie backen. Wenn nun die Paſtete hart worden iſt, muß man oben ein Loch darein ſtechen, damit ſie nicht zerſpringe, und nachſtehende Sauſe daran machen: man läßt nämlich in einer Caſſerole auf dem Feuer Butter braun werden, thut einen Rührlöffel voll Mehl darein, röſtet es caſtanienbraun, ſchüttet Brühe, Wein und Eßig darein, läßts einen Sud thun, hernach macht man oben in die Paſtete ein Loch, läßt ſo viel Brühe, als man nöthig zu haben vermeynet, durch einen Trichter laufen, ſetzt ſie denn wieder in Backofen, damit ſie vollends recht ausbacke. Beym Anrichten mag man ſie aufſchneiden oder nicht, hernach auf das zierlichſte garniren, und entweder kalt oder warm zu Tiſche tragen, ſo iſt es recht. Es können auch in dieſe Paſtete mit denen Sauſen allerhand Veränderungen, wie es beliebig, und was man für einen Geſchmack darein haben will, gemacht werden.

145. Wie ferner von ganzen Karpfen, Hechten, Schleyen und allem, was ſeyn mag?

Dieſe Fiſche werden überhaupt rein gemacht, ganz gelaſſen, und mit guter Farce von Fiſchen und andern feinen Sachen eingelegt.

146. Wie eine Forellenpaſtete?

Die Forellen werden ausgenommen, mit Sardellen und Aal geſpickt, das äuſſerſte Ende des Schwanzes, wie auch der Kopf abgeſchnitten. Hierauf formirt man eine Paſtete von feinem Teige, in mittelmäßiger Höhe, belegt den Boden derſelben mit friſcher Butter. Nach dieſem wird eine Füllevon einem Stück Forellenfleiſch, mit friſcher Butter, Champignons, Trüffeln, kleinen Zwiebeln und Peterſilie bereitet, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, alles zuſammen klein gehackt, der Leib der Forellen damit ausgefüllt, alsdann kan man ſie ordentlich in die Paſtete bey einander legen, ſolche mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und Kräutern würzen, ſie mit friſcher Butter bedecken, die Paſtete mit dem oberſten Boden ſchlieſſen, ſie mit dem Gelben von Eyern beſtreichen, und im Ofen backen laſſen. Wenn ſie gar iſt, wird ſie geöffnet, wohl abgefettet, ein Ragout von Krebſen hineingegoſſen, und die Paſtete zu einem Gericht warm angerichtet.

147. Wie ferner eine Forellen- und Karpfenpaſtete, darinnen die Fiſche ſamt den Gräten zu eſſen ſind?

Nachdem man vorher den Fiſch geſchuppet, am Bauch aufgemacht, ausgenommen, geſalzen und

überzwerch kleine Schnittlein darein gemacht hat, muß man 3 Löffel voll guten Branntenwein darüber ſchütten, ihn alſo 3 Stunden lang liegen laſſen, hernach den ganzen Fiſch über und über mit Eßig beſprengen, wieder andern Eßig heiß machen, Jngber, Pfeffer und Gewürznegelein darein rühren, und zwar ſo viel, daß er davon wie ein Muß dicklich werde, den Fiſch inwendig und auswendig, weil es noch heiß iſt, damit beſtreichen, ihn hierauf nochmals mit Branntenwein beſpengen, und ihn alſo zugedeckt über Nacht ſtehen laſſen. Wenn er nun in die Paſtete geſchlagen werden ſoll, kan man zuvörderſt auf beyden Seiten heiſſes Schmalz darüber brennen, und zwar vornehmlich in den Kopf, ſolchen auf den ausgewälgerten Boden legen, oben darauf aber viel Butter, nebſt dem Gewürz, worinnen er gebeizt worden, und klein geſchnittenen Citronenſchelfen. Hierauf wird die Paſtete zuſammen gemacht, und ganz gemächlich 4 bis 5 Stunden lang im Ofen gebacken, nachdem nämlich der Fiſch klein oder groß iſt. Es wird aber alle Stunden ein Pfännlein voll Butter durch einen Trichter darein gegoſſen, und dieſe Paſtete warm oder kalt verſpeiſet.

148. Wie eine Hechtpaſtete?

Wenn der Hecht vorher ausgenommen und abgeſchuppet worden, kan er mit Aalſchnitten und Sardellen geſpickt, hierauf eine Fülle von einem Stück Karpfen, mit Peterſilie, kleinen Zwiebeln, einigen Trüffeln und Champignons gemacht, mit Pfeffer, Salz, guten Gewürzen und Kräutern gewürzt, ein Stück friſche Butter dazu gethan, ſol-

ches

ches zuſammen klein gehackt, mit dem Gelben von 2 rohen Eyern vermiſcht, und der Leib des Hechtes damit gefüllt werden. Nach dieſem formirt man eine Paſtete, belegt derſelben Boden mit guter friſcher Butter, mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und guten Kräutern gewürzt, ſchneidet den Hecht in der Mitte von einander, würzt ihn oben ſo wie unten in der Paſtete, legt ein Bündgen feine Kräuter dazu, bedeckt ihn mit friſcher Butter, ſchließt die Paſtete, beſtreicht ſie mit einem Ey, und läßt ſie im Ofen backen. Wenn ſolches geſchehen, wird ſie geöffnet, wohl abgefettet, ein Ragout von Fiſchmilch, Krebsſchwänzen, Trüffeln und Champignons hinein geſchüttet, woran aber etwas viel Coulis ſeyn muß, und die Paſtete zu einem Gericht warm angerichtet.

149. Wie aber auf eine andere Art?

Nachdem der Hecht geſchuppet und geriſſen worden, muß man ſelbigen in kleine Stücklein zerſchneiden, ſolche ein wenig einſalzen, ſie wieder ganz trocken abſtreichen, hernach Butter mit Muſcatenblüthe und Citronenſchalen vermiſcht aufs Feuer ſetzen, den Hecht paßiren, gleich als ob man ein Fricaſſee machen wollte, ferner gedörrte Artiſchockenböden nehmen, dieſelbe über Nacht, damit ſie weich werden, in Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer wäſſern, ſie zu feinen Stückgen ſchneiden, ſolche nebſt Morcheln, wenn dieſe vorher abgequellet und ſauber ausgewaſchen ſind, ingleichem ausgebrochene Krebsſchwänze zu dem Hecht legen, es ein wenig mit ſchweiſſen laſſen, ein wenig geriebene Semmel daran ſtreuen, ein paar Löffel voll Brühe daran ſchütten, welches alles ein wenig kochen darf. Hierauf wird

eine Schüſſel, darauf angerichtet werden ſoll, genommen, ſelbige mit Butter beſtrichen, der Hecht, die Krebsſchwänze, Artiſchockenböden und Morcheln fein ordentlich hineingelegt, die wenige Brühe darüber gegoſſen, noch etwas Muſcatenblüthe und klein geſchnittene Citronenſchalen daran gethan, ein Blatt nur von einem gebrannten harten Teig bereitet, die Schüſſel damit überzogen, nämlich ſo weit als der Hecht liegt, dieſes ein wenig aufgeblaſen, damit es rund wird, alsdann ein guter Butterteig oben über den ſchwarzen und harten Teig, wenn derſelbe erſt mit Eyern überſtrichen iſt, gezogen, ferner die Paſtete auf das zierlichſte formirt, ſolche in den dazu geheizten Backofen geſetzt, und gar gebacken. Wenn die Paſtete nun halb gar gebacken, muß ein Löchlein darein geſtochen werden, ſonſt möchte ſie aufſpringen. Wenn ſie fertig, wird ſelbige aus dem Ofen genommen, und nachfolgende Sauſe zurechte gemacht: man ſchlägt nämlich 3 bis 4 Eyerdotter in eine Caſſerole, ſchüttet einige Tropfen Weineßig daran, auch ein klein wenig Mehl, rührt es ab, wirft ein Stück Butter und eine ganze Zwiebel darein, ſchüttet Brühe oder Peterſilienwaſſer dazu, ſo viel man nämlich in die Paſtete nöthig hat, ſetzt es auf das Kohlfeuer, und rührts ſtets mit einer Kelle, bis es dicke zu werden beginnt. Wenn die Sauſe fertig iſt, kan man die Paſtete aufſchneiden, den ſchwarzen und harten Teig unter dem guten hervorziehen, die Sauſe in die Paſtete ſchütten, die ganze Zwiebel wieder heraus nehmen, es umrütteln, ſie mit dem ausgeſchnittenen wieder zudecken, ſolche mit Zucker bereiten, und alſo auf den Tiſch geben.

150. Wie eine Paſtete von weiſſem Hechtfleiſch?

Es wird das weiſſe Fleiſch vom Hecht mit Champignons klein gehackt, mit einem Stück Butter und Glas Wein in einer Caſſerole halb gar gekocht, mit Salz, Pfeffer, zerſtückten Champignons, Artiſchockenböden, kleinen Zwiebeln, Karpfenmilch und feinen Kräutern vermengt, alles zuſammen in eine aufgeſetzte Paſtete geſchlagen, ein Deckel darauf gemacht, und im Anrichten Citronenſaft daran gethan.

151. Wie wird eine ſolche Paſtete mit ſaurem Kraut zugerichtet?

Nachdem ein mürber Teig angemacht worden, ſo muß man den Boden und Deckel auswälgern, und zuerſt gebähete oder im Schmalz ſchön trocken geröſtete Weckenſchnitten auf den Boden legen, zuvor aber den friſchen oder eingeſalzenen Hecht recht körnigt abſieden, und wohl zerblättern, alsdann kan man auch ein gutes ſaures Kraut kochen oder ſieden, welches, nachdem es, wie gewöhnlich, abgeſotten, und die Brühe davon gegoſſen worden, hernach mit einem Glas Wein und gutem Gewürz in einer Caſſerole aufgekocht wird, es darf aber nicht zu ſuppicht, ſondern etwas trocken ſeyn. Wenn nun dieſes alles fertig und beyſammen, mag man das Brod, wie ſchon gedacht, zuerſt auf den Boden legen, hernach eine Lage Kraut darauf, alsdann eine andere von dem Geblätterten Hecht, alsdann wieder eine Lage Brod und ſo fort; alſo daß wechſelsweiſe eine Lage Kraut und Fiſch allezeit auf einander gelegt wird; doch muß auch jedesmal Butter und gutes Gewürz, als z. E. Pfeffer und Muſcatenblüthe darzwiſchen gethan, hernach die Paſtete, wie gewöhnlich, verfertiget werden. Dieſe Paſteten

ten können, wie man will, rund, länglicht, viereckigt, oder auch wie ein Herz formirt werden. Wenn nun dieſelbe ganz fertig und gebacken, pflegt man ihr noch ein wenig Brühe zu geben, und ſolche alſo zuſammen zu machen, nämlich ein Stäublein Mehl einzubrennen, ein wenig Fleiſchbrühe, Wein und Eſſig, oder anſtatt der Fleiſchbrühe nur etwas von der abgeſeiheten Krautbrühe daran zu ſchütten, ſie mit Pfeffer und Muſcatenblüthe zu würzen, ein wenig Butter hinein zu werfen, ſieden zu laſſen, und die Brühe ſchon ſiedend in die Paſtete zu gieſſen, hernach ſie auf dem Blech nur ein klein wenig zu ſchwingen, alsdann noch eine Weile im Ofen ſtehen zu laſſen, und alſobald auf den Tiſch zu geben. Es kan auch das Brod auf dem Boden ganz davon gelaſſen, oder aber nur eine einzige Lage gemacht werden, damit das Kraut den Boden nicht ſo leicht durchweichen möge.

152. Und wie ohne Gräten?

Der Hecht wird geſchuppt, die Gräten davon gemacht, ihm die Haut über den Rücken abgezogen, doch ſo, daß Kopf und Schwanz an der Haut hangen bleiben, hierauf von dem Fleiſche eine Fülle bereitet, ſelbige mit friſcher Butter, Karpfenmilch, Auſtern, Champignons, ingleichem mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Muſcatennuß und feinen Kräutern vermengt, und alles wohl untereinander gehackt. Nach dieſem thut man das Gehäcke in die Haut des Hechts, ſtreift es hübſch zuſammen, als wenn der Hecht ganz wäre, legt alsdann den Hecht in eine Paſtete von feinem Teige, mit Champignons um den Fiſch herum, wie auch friſchen Auſtern und Artiſchockenböden, läßt ſie bey gelindem Feuer backen,

cken, und wenn die Paſtete aufgetragen werden ſoll, thut man Citronenſaft daran, ſo iſt ſie recht und gut.

153. Wie eine Aalpaſtete?

Wenn dem Aal die Haut abgezogen worden, wird er in Stücken zerſchnitten, hernach ein Stück davon genommen, eine Fülle mit friſcher Butter, einer kleinen Zwiebel, Peterſilie und Champignons gemacht, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, eine Paſtete von mittelmäſſiger Höhe aus feinem Teige formirt, der Boden derſelben mit der Fülle belegt, hierauf kan man die Aalſtücke ordentlich bey einander legen, ſie mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürze und guten Kräutern würzen, noch ein Bündgen Kräuter darzu legen, alles mit friſcher Butter bedecken, die Paſtete mit einem Deckel von eben dem Teige ſchlieſſen, ſie mit Eyweiß beſtreichen, und im Ofen backen laſſen. Nach dieſem wird ein Ragout von Karpfenmilch, Trüffeln und Champignons, doch daß etwas viel Coulis daran, und das Ragout nicht zu dicklich ſey, zubereitet, und wenn die Paſtete gar iſt, ſolche geöffnet, wohl abgefettet, das Ragout hineingeſchüttet, und die Paſtete zu einem Gericht warm angerichtet.

154. Wie ferner eine Paſtete von Aal und Auſtern?

Man pflegt Auſtern ohne ihre Brühe zu nehmen, ſie zu dem Aal zu thun, hernach mit Salz, Pfeffer, Muſcathenblüthe, wie auch groſſen und kleinen Roſinen zu würzen, ſelbige mit einem guten Theil Butter in eine Paſtete zu ſetzen, und ſodann ihre Brühe oben darauf zu ſchütten.

155. Wie wird ein Kabeliau in einer Paſtete zugerichtet?

Der Kabeliau wird vorher gewäſſert, hernach mit heiſſem Waſſer gebrennt, ein ziemlich Stück Butter in eine Caſſerole geworfen, der Kabeliau darein gelegt, mit einigen ganzen Zwiebeln paßirt, mit Pfeffer, Ingber und Citronenſchalen gewürzt, eine Paſtete von gutem mürbem Teige verfertiget, und der Kabeliau entweder in eine umgeſchlagene oder Schüſſelpaſtete gethan. Man pflegt aber eine umgeſchlagene Paſtete auf folgende Art zuzurichten: man nimmt nämlich einen mürben Teig, treibt ſolchen auf einem Backtiſch auf, und zwar ſo groß, daß man die Paſtete auf das halbe Blatt bringen kan, legt einen Bogen Papier unter, beſtreicht den Ort, worauf die Paſtete aufgeſetzt wird, mit Eyern, führt hernach ein erhabnes Rändgen eines Queerfingers hoch, ſo weit die Paſtete gehen ſoll, thut Butter unten auf den Boden, legt den Kabeliau darauf, macht die Paſtete zu, und ſetzt ſie in den Ofen. Wenn dieſe nun bald gebacken iſt, wird ein zurückgelaſſenes Stück vom Kabeliau, nebſt ein wenig Butter und Muſcatenblüthe, wie auch etwas Semmel im Mörſer geſtoſſen, alsdann, wenn es genug geſtoſſen, in ein Häfelein gethan, Peterſilienwaſſer oder gute Brühe darauf gegoſſen, gekocht, und hernach durch ein Haartuch geſtrichen, und dieſes iſt ein Coulis. Wenn die Paſtete angerichtet werden ſoll, ſo muß das Coulis darein geſchüttet werden, es wird ſehr gut ſeyn, und kan man dergleichen bey groſſen Tractamenten, auch ordinair verſpeiſen.

156. Wie

156. Wie eine Lachspaſtete mit Auſtern?

Hierzu muß geſalzener Lachs genommen, ſolcher in Stücken geſchnitten, über Nacht eingewäſſert, und in Butter mit Muſcatenblüthe, Citronenſchalen und Zwiebeln paßirt werden, hernach werden die Auſtern, wenn ſie geſalzen, auch eingewäſſert, und man formirt eine Paſtete von gutem Butterteige, macht die Einlage gleichfalls wie dieſe, menget die Auſtern darunter, deckt die Paſtete zu, und läßt ſie im Ofen backen, ſo wird ſie recht ſeyn.

157. Wie ferner eine Paſtete von einem Lachs-Kopf an Fleiſchtagen?

Man pflegt einen Lachskopf, welcher bey den Floßfedern abgeſchnitten worden, und zwar dasjenige, was davon muß, auszunehmen, ſolchen zierlich zu ſchneiden, ihn mit dicken wohlgewürzten Speck- und Schinkenſchnitten zu ſpicken, hernach eine ovale Paſtete von gemeinem Teige zu verfertigen, ein Bette von geſtoſſenem Speck auf deren Boden zu machen, ſolches mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und Kräutern zu würzen, auf ſolches den Lachskopf in die Paſtete zu legen, ſelbigen oben ſo wie unten zu würzen, ihn mit friſcher Butter, geſtoſſenem Speck und Speckſtreifen zu bedecken, alsdenn die Paſtete mit einem Paſtetenboden zu beſchlieſſen, ſie mit geklopftem Eye zu beſtreichen, und die Paſtete 4. bis 5 Stunden lang in dem Ofen backen zu laſſen. Wenn ſie halb gar iſt, wird ſie herausgezogen, und man läßt vermittelſt eines Trichters ohngefähr einen Schoppen Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis hineinlaufen, ſetzt die Paſtete wieder in den Ofen, und läßt ſie völlig gar backen. Wenn ſie nun gar iſt,

wird ſie herausgenommen, und ſo ſie kalt zu einem Beygericht angerichtet werden ſoll, läßt man ſie kalt werden, und richtet ſie alsdenn auf einer Serviette an, nachdem ſie zuvor aufgedeckt worden. Soll ſie aber warm angerichtet werden, kan man die Paſtete, nachdem ſie aus dem Ofen gezogen worden, öfnen, ſie wohl abfetten, ein Ragout von Kalbfleiſchbrieſen, fetten Lebern, Trüffeln, Muſſeronen und Champignons hineinſchütten; es muß aber viel Coulis ans Ragout gethan werden. Ein andermal kan man ein Ragout von Krebsſchwänzen daran machen, ſo iſt es auch gut.

158. Wie eine Lachspaſtete zur Faſtenzeit?

Man nimmt einen Lachskopf, macht dasjenige, was davon muß, heraus, ſchneidet denſelben zierlich, ſpicket ihn mit Aalſchnitten und Sardellen, verfertigt eine ovale Paſtete von gemeinem Teige, und zwar in der Gröſſe, als zu dem Lachskopf nöthig iſt, macht auf den Paſtetenboden ein Bette von Butter, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und Kräutern, legt den Lachskopf darauf, würzt ihn oben ſo wie unten, bedeckt ſelbigen mit friſcher Butter, ſchließt die Paſtete mit eben dem Teige, beſtreicht ſie mit geklopftem Eye, und läßt ſie 4. bis 5 Stunden im Ofen ſtehen. Wenn ſie halb gar iſt, wird ſie herausgezogen, kalt gemacht, alsdenn aufgethan, auf eine Schüſſel geſetzt und kalt zu einem Beygericht angerichtet. Will man ſie aber zu einem Hauptgericht anrichten, ſo muß man ſie öfnen, nachdem ſie aus dem Ofen gezogen worden, ſelbige wohl abfetten, und ein Krebs-Ragout, woran aber viel Coulis ſeyn muß, hineinſchütten. Anſtatt deſſen kan

kan man ein Ragout von Fiſchmilch mit allerley andern Beylagen daran thun, und ſie warm anrichten.

159. Wie ferner eine kalte Paſtete von friſchem Lachs?

Den Lachs kan man abſchuppen, ihn etliche Stunden in kaltem Waſſer liegen laſſen, hernach mit Aal und Sardellen ſpicken, einige Stunden in feinen Gewürzen und guten Kräutern mariniren, eine Fülle von einem Karpfen, 2 Hechten und 2 Pärſchen mit guter friſcher Butter machen, alles wohl untereinander hacken, es wohl würzen, eine Paſtete in beliebiger Form verfertigen, ſie 4 Stunden lang backen laſſen, und beſtändig etwas Wein zugieſſen. Will man dieſe Paſteten an Fleiſchtagen haben, ſo darf man den Lachs nur mit Speck ſpicken, und ſtatt der Fülle ein wohlgeſpicktes Rindfleiſch nehmen.

160. Und wie von runden Lachsſtücken?

Der Lachs muß in Stücke, als einen kleinen Finger dicke, rund abgeſchnitten, einige Stunden mit Salz eingeſprengt, alsdenn abgetrocknet, mit ein wenig Fleiſchbrühe und rothem Wein, wie auch mit Gewürz, Kräutern, Lorbeerblättern und Zwiebeln, daß es ſteif wird, ein wenig durchpaßirt, abgekühlt, mit Farce und feinen Sachen in eine Paſtete verfertiget werden. Die Sauſe, worinn der Lachs abgeſchwitzt worden, kan man durch ein Sieb laufen laſſen, und es mit zur Sauſe gebrauchen, ſo wird es eine köſtliche Paſtete. Man kan dieſe Paſtete ſo naturell machen und geben, oder auch auf Engliſch mit Dattelkernen, oder an deren Statt mit länglich geſchnittenen Mandeln, eingemachten Citronenſchalen, Zucker und Zimmet, und denn in feinem

Blätterteig zurichten und backen, zuletzt glaciren, und ſodenn auch die Sauſe mit ein wenig Zucker brechen, ſo iſt es recht gut.

161. Wie eine Schollenpaſtete?

Wenn die Schollen abgeſchuppet ſind, werden ſie halb gar gebacken, und in länglichte Fleiſchſtücken geſchnitten. Hierauf formirt man eine Paſtete von mittelmäßiger Höhe, macht eine kleine Fülle von Aalfleiſch, friſcher Butter, Salz, Pfeffer, Champignons, Trüffeln und feinen Kräutern, belegt den Paſtetenboden damit, legt die länglicht geſchnittene Schollenſtücke ordentlich darauf, würzt ſie mit Pfeffer, Salz, guten Kräutern und Gewürzen, bedeckt ſie mit friſcher Butter, ſchließt die Paſtete mit einem Deckel von eben dem Teige, beſtreicht ſie mit dem Gelben von Eyern, ſetzt ſie in den Ofen, und macht ein Ragout von Trüffeln darauf. Wenn denn die Paſtete gar iſt, kan man ſie öfnen, wohl abfetten, das Trüffel-Ragout hineinſchütten, ſie zu einem Gericht warm anrichten, und auf den Tiſch geben.

162. Wie eine Paſtete von Sandarten, Hechten, und ſonſt von allen Fiſchen überhaupt?

Die Sandarten oder Hechte pflegt man entweder zu reiſſen, oder rund abzuſchneiden, vorher mit Salz einzuſprengen, und denn mit Farce und andern feinen Sachen, ſo man haben kan, und zu einer feinen Paſtete zu verfertigen.

163. Wie von friſchen Bütten, friſchen Schollen oder Seezungen?

Dieſen muß man vorher auf beyden Seiten die Haut abziehen, in Stücke ſchneiden, und in allen Stücken ſo zurichten, wie ſchon angezeigt worden.

164. Wie ferner vom Stör?

Man nehme 2 Stück vom Stör 3 Finger dicke, und ſpicke ihn mit Sardellen. Wenn dieſes geſchehen, kan man eine Paſtete von feinem Teige in ziemlicher Höhe verfertigen, den Boden derſelben mit friſcher Butter belegen, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und Kräutern würzen, auf ſelbige die Stücke vom Stör legen, ſie oben ſo wie unten würzen, mit friſcher Butter bedecken, hierauf die Paſtete mit einem Boden ſchlieſſen, und im Ofen backen laſſen. Wenn ſie gar iſt, wird ſie geöfnet, wohl abgefettet, Krebs-Coulis daran geſchüttet, und die Paſtete zu einem Gericht warm angerichtet.

165. Und wie von einer Steinbutte?

Nachdem man eine Paſtete formirt hat, wird der Boden derſelben mit friſcher Butter belegt, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, die Steinbutte darauf gelegt, nachdem ſie zuvor mit Sardellen geſpickt worden, oben ſo wie unten gewürzt, mit friſcher Butter bedeckt, die Paſtete geſchloſſen, und in Ofen geſetzt, hierauf, wenn ſie gar iſt, geöfnet wohl abgefettet, ein Ragout von Krebſen mit Trüffeln und Champignons darzu geſchüttet, doch daß viel Coulis daran ſeye, und endlich zu einem Gericht warm angerichtet.

166. Wie eine Braſſen-Paſtete?

Die Braſſen werden geſchuppt, hernach macht man an denſelben einen Queerſchnitt, ſchlägt ſie in eine Paſtete von feinem Teig, macht den Deckel auch davon, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, geſtoſſenen Gewürznegelein, Lorbeerblättern, kleinen Zwie-

beln, Champignons, feinen Kräutern, Auſtern, Capern, Citronenſaft und Butter im Anrichten, ſo iſt ſie recht und gut.

167. Wie eine Hauſenpaſtete?

Man kan den Hauſen auf einem Roſt quellen, ihn in Eßig, Wachholderbeer, Roßmarin und Salbey einbeitzen, in eine Paſtete mit Ingber, Pfeffer und Gewürznegelein ſchlagen, 3 Stunden im Ofen backen laſſen, viel Peterſilie und Salbey in die Paſtete thun, eine Sauſe von Erbſenbrühe, friſcher Butter, ein klein wenig Weineßig, Knoblauch, klein geſchnittenen Citronenſchalen, allerley feinem Gewürze darüber machen, und ſolche kalt oder warm auf den Tiſch tragen.

168. Wie eine Stockfiſchpaſtete?

Es wird ſauber gewäſſerter Stockfiſch in Stücken geſchnitten, ausgewäſſert, und wenn es oben einen weiſſen Gäſcht bekommt, vom Feuer herunter genommen, das warme Waſſer herunter, und dargegen kaltes darauf geſchüttet, und der Stockfiſch ſauber ausgepflückt. Wenn dieſes geſchehen, kan man ausgewaſchene Butter in eine Caſſerole thun, den Stockfiſch darein legen, ihn mit Ingber, Muſcatenblüthe und Citronenſchalen würzen, auf dem Feuer abpaßiren, auch ein paar ganze Zwiebeln und einige Lorbeerblätter darzu werfen, auch ein wenig Wein zugieſſen, eine Schüſſel mit Butter beſtreichen, den Stockfiſch darauf thun, etwas aber von dem abpaßirten Stockfiſch zurückbehalten, die Schüſſel, ſo weit der Stockfiſch liegt, mit dem ſchwarzen harten Teig, die ganze Schüſſel aber hernach mit Butterteig überziehen, Figuren darauf ſchneiden, ſo

gut man kan, ſie in Backofen ſetzen, und ſie ſauber backen laſſen. Unterdeſſen nehme man ein paar Stücke von dem übergelaſſenen Stockfiſch, 3 hart geſottene Eyerdotter, ein Stücklein Butter, Citronenſchalen und Muſcatenblüthe, ſtoſſe ſolches alles zuſammen in einem Mörſel, und zwar ſo klar als einen Teig, ſchütte es in ein Häfelein, gieſſe ein wenig Wein oder Peterſilienwaſſer darauf, laſſe es kochen, ſtreiche alsdenn dieſes Coulis durch ein Haartuch in eine Caſſerole, daß ſie warm bleibt, hernach ziehe man die Paſtete aus dem Ofen, ſchneide ſie auf, thue den harten Teig unten weg, fülle das Coulis, ſo viel man nöthig hat, darein, rüttele es untereinander, und trage ſie zu Tiſche. Oder: Man kan von dem beſten Stockfiſch, welcher ſchön weiß und wohl gewäſſert iſt, nehmen, ſelbigen im Waſſer überwallen, wie ein Hachee ganz klein hacken, die Hälfte von dem Gehäcke nehmen, 10 Eyer ganz weiß abbrühen, 2 Semmeln, die zuvor in Milch geweicht worden, zu einem Teig ſtoſſen, mit Salz, Pfeffer und Muſcathenblüthe würzen, unter einander miſchen, hernach eine aus dem erſten Teige verfertigte und vermittelſt eingelegter Serviette bereits gebackene Paſtete nehmen, das Abgerichtete auf den Boden thun, die andere Hälfte vom bloſſen Fiſch oben darauf legen, Butter darüber brennen, den Deckel darauf machen, und auf den Tiſch geben.

169. Wie eine Paſtete von Rugetten?

Man nehme Rugetten, welches eine Art kleiner Seefiſche iſt, nach der Gröſſe der Paſtete, nehme ſie aus, behalte die Lebern beſonders, und ſchneide den Fiſchen den Kopf ab. Nach dieſem wird eine

Paſtete von mittelmäßiger Höhe formirt, der Boden derſelben mit friſcher Butter belegt, alsdann eine Fülle von dem Fleiſch einiger Rougetten mit friſcher Butter, Peterſilie, Trüffeln, Champignons und kleinen Zwiebeln bereitet, mit Pfeffer, Salz, guten Gewürzen und Kräutern gewürzt, alles zuſammen klein gehackt, der Boden der Paſtete damit belegt, und wenn ſolches geſchehen, legt man auf ſelbigen die Rugets ordentlich bey einander, macht aber zwiſchen zwey und zwey etwas von der Fülle, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern, bedeckt ſolche mit Butter, ſchließt die Paſtete, und ſetzt ſie in Ofen. Hierauf pflegt man die Lebern von dieſen Fiſchen mit einer Sardelle zu ſtoſſen, ſolche in Krebs-Coulis zu zerlaſſen, ſie damit durch ein Haartuch zu ſchlagen, dem Coulis einen etwas ſcharfen Geſchmack beyzubringen, doch ſo, daß es einen guten Geſchmack haben möge, und es auf heiſſer Aſche warm zu halten. Wenn die Paſtete nun gar iſt, wird ſie geöfnet, wohl abgefettet, das Krebs-Coulis hineingeſchüttrt, und die Paſtete zu einem Gericht warm angerichtet.

170. Wie eine Krebspaſtete?

Man kan einen guten Theil Krebſe ſieden, die Schwänze und Scheeren ausmachen, klein gehacktes Rindsmark, Cardamomen, Muſcatenblüthe, und ein wenig geriebene Semmel in Butter geröſtet, darein thun, das Häßliche von den Krebsnaſen machen, die Schalen nebſt einigen ganzen Krebſen klein ſtoſſen, in Butter röſten, und ein wenig Fleiſchbrühe darzu ſchütten, dieſes alles ein wenig ſieden laſſen, durch ein Tuch treiben, Mehl, ſo viel man denkt,

daß es zu den Krebſen genug ſey, in eine Schüſſel thun, auf dieſes Mehl ein Stücklein Butter legen, unter einander reiben, ein paar Eyerdotter daran ſchlagen, die durchgetriebene Krebsbrühe darzu gieſſen, ein wenig aber davon zurückbehalten, zuſammen kneten, den Teig mangeln, kleine kupferne Näpfgen, ſie mögen rund oder länglicht ſeyn, mit Butter ausſtreichen, den Teig darinnen herumlegen, von dem Krebsgehackten ein wenig über die Hälfte voll füllen, von der Krebsbrühe etwas dazu gieſſen, den Teig am Rande mit Ey beſtreichen, einen Deckel oben darauf machen, feſte daran drucken, oben herum ein Rändgen machen, und geſchwinde backen laſſen. Oder: es wird eine Anzahl Krebſe geſchälet, die Galle von den Krebſen nebſt den Faſern weggethan, die Unterrinde von ein paar Semmeln in Fleiſchbrühe eingeweicht, dieſelbe unten auf den Paſtetenboden gelegt. Wenn ſolches geſchehen, legt man die Krebſe darauf, ſiedet eine Citrone in Waſſer, ſchneidet ſie ſcheibenweis, legt ſolche über die Krebſe darauf, ſiedet eine Citrone in Waſſer, ſchneidet ſie ſcheibenweis, legt ſolche über die Krebſe in der Paſtete, gießt ein wenig Fleiſchbrühe daran, würzt es mit Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüthe, läßts in der zugemachten Paſtete auf einem Kohlfeuer aufkochen, und thut noch Butter daran, ſo iſt es recht.

171. Kan man auf noch eine andere Art eine Krebspaſtete verfertigen?

Allerdings: wenn man die Krebſe in Wein abkocht, und wie gehörig die Schwänze ausbricht, ſolche mit ein wenig Gewürz, klein gehackten feinen Kräutern, Morcheln, Trüffeln, Champignons,

jungen Zwiebeln, Karpfenmilch, Hechtleber, und was man von dergleichen feinen Sachen haben kan, mengt, auch zur Vermehrung von den Gräten abgemachte Fiſche darunter thut, hernach ein wenig Farce zubereitet, das Fleiſch aus den Krebsſchalen herausmacht, etwas rohe, geſottene oder gebratene Fiſche darzu nimmt, ſolches zuſammen mit abgeriebener Butter, geriebenem Brode, Eyern, guten Kräutern und feinem Gewürze vorher klein macht, und denn zu einer feinen Farce recht klein hackt, und davon einen kleinen Rand in die Paſtete ſetzt, das Angemachte hineinthut, die Farce darüber hermacht, alsdenn eine Paſtete von feinem Blätterteig verfertiget, und im Ofen backen läßt. Zur Sauſe wird von der Krebsſchale etwas Krebsbutter bereitet, und eine Sauſe damit abgerührt, oder ein wenig kräftige Krebs-Coullige entweder mit Rahm oder mit Brühe gemacht, und ſolche beym Anrichten in die Paſtete geſchüttet, ſo giebt es ein trefliches Gerichte.

172. Wie wird ferner eine Paſtete von Krebs-Farce gemacht?

Es müſſen erſtlich eine gewiſſe Anzahl Krebſe ordinair abgekocht, das Fleiſch aus den Scheeren nebſt den Schwänzen herausgemacht, auch von andern Fiſchen mit zu Hülfe genommen, eine feine Farce davon bereitet, und von der Hälfte Krebsſchalen etwas Krebsbutter gemacht, hierauf wenn ſolche kalt iſt, abgerieben, mit in die Farce gethan, und von der andern Hälfte der Krebsſchalen ein wenig kräftige Krebs-Coullige verfertiget werden. Wenn nun die Farce mit feinen Sachen einpaßirt iſt, kan man eine Paſtete von Butterteig formiren, mit gu-

tem

tem Bedacht backen, und die Krebs-Coullige darzu ſchütten, ſo wird es eine delicate Paſtete ſeyn.

173. Wie aber kleine Krebspaſtetgen?

Man nehme 100 der beſten Krebſe, ſiede ſie in geſalzenem Waſſer, putze die Schwänze und groſſe Scheeren ab, lege ſolche beſonders, mache die Galle, welche unter den Schalen befindlich iſt, heraus, waſche ſie vielmals im Waſſer, nebſt den kleineren Scheeren und übrigen Schalen. Wenn ſolches geſchehen, kan man ſie ein wenig trocken werden laſſen, ſelbige im Mörſer ſtoſſen, und Krebsbutter daraus machen, alsdenn einen Theil der Krebsſchwänze, die beſonders aufgehoben worden, nehmen, es mit einem Stück Karpfenfleiſch oder andern guten Fiſchen, und ſo es an Fleiſchtagen ſoll genoſſen werden, mit Kalbsprieſen hacken, daraus eine gute und gehörig gewürzte Fülle zubereiten, und zwar Peterſilie, kleine Zwiebeln, gehackte Champignons, fein Gewürz und gute Kräuter, nebſt dem Gelben von einigen rohen Eyern und Semmelkrumen, welche in Milch und Krebsbutter gelinde gekocht worden, damit ſie eine röthliche Farbe davon bekommen, darunter hacken. Nach dieſem werden kleine Paſtetgen von blätterichtem Teige formirt, ſelbige in kleine Tortenmödel geſetzt, und man macht auf den Paſtetenboden ein wenig von der Fülle, legt 2 ganze Krebsſchwänze darauf, bedeckt ſie wieder mit der Fülle, ſchließt die Paſtete auf gewöhnliche Weiſe, beſtreicht ſie mit der rothen Krebsbutter, und läßt die Paſtetgen im Ofen backen. An Fleiſchtagen wird die untere Fülle mit Rindsmark, und die obere mit der Krebsbutter bereitet, auch kan man ſie

mit

mit den Eyern der Krebſe füllen, und die Paſteten auf eben die Art im Ofen gar machen, da ſie denn recht gut werden, und ſolche entweder zu Gerichten, oder Beygerichten, oder andere Eſſen damit zu belegen, dienlich ſeyn können. Oder: man nimmt einen guten Theil Krebſe, ſchälet ſie, und macht davon ein Gehäck zuſammen auf folgende Art: man kan die Krebſe klein hacken, ein wenig Eyerbrod in Butter röſten, und es unter die gehackten Krebſe rühren, auch ſo man will, ein wenig friſches Mark darunter hacken, alsdann mit Cardamomen und Muſcatenblüthe wohl in Butter röſten, auch ein wenig Fleiſchbrühe oder Waſſer daran gieſſen, die geröſteten Schalen ſo lange, bis ſie eine ſchöne rothe Brühe geben, ſieden laſſen, durchzwingen, von ſchönem Mehl, einem Stück Butter und 2 Eyerdottern mit dieſer Krebsbrühe ein Teiglein anmachen, ihn auswälgern, ſelbigen in küpferne Mödelchen formiren, ſolche aber zuvor wohl mit Butter ausſchmieren, und das Krebsgehäcke hineinfüllen; von der Krebsbrühe aber, davon der Teig zuſammen gemacht wird, muß man ein wenig übrig laſſen, damit auf das Gehäcke in alle Paſteten, wenn ſie eingefüllt worden, ein wenig gegoſſen werden könne, daß ſie auch inwendig hübſch roth und ſaftig werden; denn in Ermangelung dieſer rothen Brühe, müßte man ſonſten ein wenig Fleiſchbrühe nehmen. Endlich können die Paſtetlein rings herum in etwas mit Eyern beſtrichen, die Deckelgen darauf gemacht, an dem Rand zierlich abgezwickt, und alsdann geſchwind herausgebacken werden.

174. Wie eine Halbfiſchpaſtete?

Wenn dieſelbe abgeſotten ſind, pflegt man alle Gräten davon zu thun, damit ſolche Stückweiſe wie gepflickte Hechte werden, hernach nicht gar die Hälfte nehmen, es mit einem Meſſer recht klein ſchneiden, in eine irdene Schüſſel thun, Semmel in Milch weichen, ſolche wieder ausdrucken, in die Schüſſel legen, ferner 8 Eyerdotter darein ſchlagen, ſüſſen Rahm, Salz, Muſcatenblüthe, und ein wenig Saffran darzu ſchütten, wohl untereinander rühren, auch gehackte Peterſilie darunter miſchen. Nach dieſem wird ein Kranz von Teig auf eine Schüſſel, darinnen die Halbfiſche angerichtet werden ſollen, gemacht, ſelbige mit Butter beſtrichen, eine Caſſerole mit Butter aufs Feuer geſetzt, alsdenn werden die ausgepflückten Halbfiſche darein gethan, und ein wenig paßirt; es muß auch eine ganze Zwiebel nebſt ein wenig Muſcatenblüthe hineingelegt werden. Hierauf kan man es beyſeit ſetzen, ein Stück Butter zergehen, in das Abgerührte ſchütten, alles wohl untereinander rühren, die Hälfte davon in diejenige Schüſſel, darauf der Rand gemacht worden, gieſſen, die abpaßirten Fiſche hinein thun, klein geſchnittene Citronenſchalen darauf ſtreuen, die andere Hälfte vollends darüber ziehen, oben Butter darauf legen, es mit geriebener Semmel beſtreuen, in Backofen ſetzen, damit es backen könne, ſo wird es als eine Paſtete. Beym Auftragen mag man es recht warm auf den Tiſch geben.

175. Wie eine Paſtete von Auſtern?

Nachdem die Auſtern aus den Schalen gemacht worden ſind, ſoll man ſie in ihrer eigenen Brühe

nur

nur eben ein wenig ſteif werden laſſen, alsdenn den Bart abmachen, in eine Schüſſel thun, mit kleinen Stückgen Butter, geriebenem Brode, ein wenig Wein und Citrone, geweichten und rein gemachten Morcheln und Champignons, wie auch mit klein gehackten Kräutern und feinem Gewürze, alles zuſammen unter einander mengen, ein wenig Farce von etwas Fiſchen und einigen Auſtern, mit ein paar Eyern, abgeriebener Butter, geriebenem Brode, Salz, klein gehackten Kräutern und Gewürze, ſolches klein gehackt, machen, davon alsdenn einen kleinen Rand erſtlich in die Paſtete ſetzen, das Angemengte hinein, von der Farce darüber thun, und vollends fertig machen, ſo giebt es eine herrliche Paſtete. Zur Sauſe kan man ein paar Eyerdotter, und ein Stücklein Butter im Mehl umgekehrt nehmen, ſolches zuſammen durchkneten, und mit dem aufbehaltenen Auſternwaſſer, welches durch ein Sieb gegoſſen werden muß, zu einer ſämigen Sauſe abrühren, ſo wird es recht gut ſeyn.

176. Wie noch auf eine andere Art?

Man nehme die Schalen von Auſtern ab, waſche ſie, ſeihe derſelben Brühe durch, lege ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer und Muſcatenblüthe in die Paſtete, thue die Auſtern darauf, würze ſolche mit Pfeffer und Muſcatennuß, lege hart geſottene Eyer, ganze Muſcatenblumen, Salz und Butter darauf, mache die Paſtete zu, und laſſe ſie nicht gar eine halbe Stunde backen. Wenn ſie nun aus dem Ofen kommt, wird ein wenig Wein, Weineſſig, Zucker, Eyerdotter und Butter darein geſchüttet, und zu Tiſch getragen.

177. Wie werden aber kleine Paſtergen von Auſtern in Schalen bereitet?

Man muß ſo viel Auſtern in Schalen, als Paſtetgen gemacht werden ſollen, nehmen, ein Gehacktes von Fleiſchmilch, und Fleiſch von Hechten, Aalen, Karpfen und Schleyen zurichten, ſolches alles mit Salz, Pfeffer, und geſtoſſenen Gewürznegelein würzen, Wein darzu ſchütten, dieſes Gehackte um die Auſternſchalen herum machen, davon eine mit wenig friſcher Butter in ein jedes kleines Paſtetgen legen, ſie im Ofen backen laſſen, ſie zu Beygerichten warm anrichten, oder andere Eſſen damit belegen.

178. Wie eine Schneckenpaſtete?

Die Schnecken werden in halb Wein und halb Fleiſchbrühe gekocht, hernach kan man Butter, Muſcatenblüthe und Majoran dazu thun, ſie erkalten laſſen, eine Paſtete von Butterteig verfertigen, die Schnecken mit geriebenem und in Butter geröſtetem Semmel, wie auch geſchnittene Brieslein hinein thun, ſie backen laſſen, und wenn ſie aufgetragen werden ſoll, die Brühe, darinnen ſie geſotten, warm machen, und ſolche darein ſchütten.

179. Wie verfertigt man kleine Paſtergen mit Muſcheln?

Man darf nur eingelegte Muſcheln nehmen, ſelbige ſauber putzen, Butter aufs Feuer ſetzen, die Muſcheln darein legen, und ſie ein wenig mit Citronenſchalen und Muſcatenblüthe paßiren. Hernach werden Paſtetgen aus einem guten Teig formirt, die Muſcheln nebſt einem Stückgen Butter darein gelegt, Citronenſaft darauf gedruckt, zugedeckt und ordentlich

lich abgebacken, alsdenn aufgetragen, und warm verſpeißt.

180. Wie eine Paſtete von Spargel?

Dem Spargel müſſen vorher oben die Köpfe, ſo weit als das Mürbe gehet, abgebrochen werden, hernach kan man ihn rein abwaſchen, und im Waſſer nur ein paarmal aufkochen laſſen, alsdenn auf einen Seiher legen, damit er recht abtriefen möge, hierauf mit kleinen Stückgen Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und Muſcatenblüthe, wie auch mit fein gehackten Kräutern und kleinen Zwiebeln anmengen, auch ein wenig Farce, wovon man will, machen, davon einen Rand auf feinen Butterteig ſetzen, und zwar ſo groß, als die Paſtete ſeyn ſoll, den angemengten Spargel darein thun, denn vollends gehörig fertig machen und backen, endlich, wenn man ſie anrichten will, eine Rahmſauſe darein ſchütten, ſo iſt ſie recht gut.

181. Wie aber von Carviol?

Der Carviol muß ſauber abgeputzt, wohl abgewaſchen, in Waſſer mit ein wenig Salz nur ganz wenig abgekocht, denn aufgegoſſen werden, daß er abkühlen und abtriefen möge. Nach dieſem wird ein wenig Farce, wovon man will und was man hat, gemacht, der Carviol mit kleinen Stücklein Butter, Gewürz, fein gehackten Kräutern und Zwiebeln angemengt, und eine feine Paſtete hierzu verfertiget. Man kan zu dem Carviol auch kleine Saucisgen mit einlegen, und beym Anrichten eine Rahm-Sauſe dareinſchütten.

182. Wie ferner eine Artiſchockenpaſtete?

Nachdem man einen Butterteig gemacht hat, nimmt man eine ziemliche Anzahl abgeſottene Artiſchockenböden, ein paar abgeſottene und zerſchnittene Kalbsbrieſe, nebſt einigen ausgeſchälten Krebſen, würzt und ſalzt es, legt ein Stück Butter dazu, ſchlägt es in die Paſtete, und läßt ſie im Ofen backen. Inzwiſchen kan man Artiſchockenkern in Fleiſchbrühe ſieden, durch einen Seiher treiben, gutes Gewürz und ein Stück Butter daran thun, ein Loch in die Paſtete machen, hineinſchütten, und auf den Tiſch geben.

183. Und wie eine Paſtete von braunem Kohl?

Der braune Kohl muß ſauber abgeputzt, in weichem Waſſer mit ein wenig Salz ganz mürbe abgekocht, oder ſo es weit in der Jahrszeit iſt, daß er ſchon einigen Froſt bekommen hat, verdeckt in ſeiner eigenen Brühe mit einem Stücklein Butter und ein wenig Bouillon, oder in Mangel deſſen ein ganz wenig kochend Waſſer ganz mürbe abgeſchwitzt, auf einem Seiher das Naſſe fein herausgedrückt, hernach ein wenig durchgehackt, doch nicht gar zu klein, mit geſchmolzenem Speck und klein gehacktem Rindsmark in einer Schüſſel angemengt, geſchmolzen, und durch ein Sieb geſchüttet werden. Nach dieſem kan man auch ein paar ganze Zwiebeln mit Gewürznegelein beſteckt, ein wenig Pfeffer und Salz nehmen, alles wohl untereinander mengen, und endlich einen feinen Teig zu einer Paſtete verfertigen. Es können auch ſauber geputzte Caſtanien mit unter den Kohl gemengt, und ſo es beliebig, einige Schichte in Scheiben geſchnittene geräucherte Ochſenzungen, oder

in Scheiben geſchnittene geräucherte Schinken, die zuvor wohl ausgewäſſert, gekocht, und wieder kalt werden müſſen, zwiſchen den Kohl mit eingelegt werden. Nach dieſem wird eine zierliche Paſtete verfertiget, und wann man anrichten will, ein wenig recht gute Brühe mit einem im Mehl umgekehrtem Stücklein Butter zu einer ſämigen Sauſe abgerührt, und ſolche zuletzt darein geſchüttet, ſo iſt die Paſtete recht gut. Hierbey iſt noch zu merken, daß der Kohl oben in die Paſtete mit Scheiben Speck belegt und in die Sauſe auch Citronenſaft gethan werden müſſe.

184. Wie eine Caſtanienpaſtete?

Man nehme Caſtanien, ſo viel man will, lege ſie einen Tag und Nacht in friſch Waſſer, ſchäle ſie, hake Kalbfleiſch und Rindsmark, wie zu Knödlein, wälgere einen Boden von gutem Teig, lege erſtlich Gehäck, hernach Caſtanien, alsdann wieder Gehäck, bis es genug iſt, oben noch darauf Gewürz, Butter, Piſtacien und Citronenſchalen, ſchütte ein klein wenig Wein darzu, beſtreiche es mit Eyern, mache einen Deckel darüber, knäufe ſie fein zierlich, laſſe ſie backen, und gieſſe noch ein wenig Wein zu dem Luftloch hinein, ſo iſt ſie recht.

185. Wie Markpaſtetgen?

Man muß 1 Pfund Mehl, 3 Eyerdotter, 1 Pfund Butter, und ein wenig Waſſer nehmen, ſalzen, und den Teig recht arbeiten, alsdann 1 Pfund Mark, ein halb Pfund Mandeln, welche mit ein wenig friſchem Waſſer abgeſtoſſen worden, darzu thun, ferner um einen Kreuzer Semmel in

Milch

Milch einweichen, dieſe eingeweichte Semmel nebſt den Mandeln und Mark unter einander wohl zerſtoſſen, zuſammen in einen Hafen thun, 4 ganze Eyer und 7 Dottern daran ſchlagen, nach Belieben zuckern, hierauf den Teig in die mit Butter beſtrichene Mödel legen, die Fülle hinein ſchütten, aber keine Deckelgen darauf machen, ſondern nur eine Stunde lang im Ofen backen laſſen.

189. Wie werden kleine Paſtetgen von Rahm gemacht?

Es werden erſtlich die Paſteten-Mödelgen beſtrichen, ſelbige alsdenn inwendig mit einem feinen Teig hübſch glatt belegt, hernach oben abgeſchnitten, und deren ſo viel verfertiget, als man nöthig hat. Nach dieſem pflegt man einen Schoppen guten Rahm mit einem Rührlöffel voll feinem Mehl anzuquirlen, 12 Eyer nebſt ein Viertelpfund Zucker, Citronenſchalen und Muſcatenblüth darein zu ſchlagen, und dieſes alles wohl unter einander zu quirlen, daß keine Knollen darein bleiben, hierauf von dem Abgerührten jedes Paſtetenmödelgen halb voll zu füllen, auf ein Blech zu ſetzen und in Ofen zu bringen, ſo werden ſie hoch auflaufen. Endlich werden ſie angerichtet, mit Zucker beſtreut, und wie es beliebig garnirt, maſſen man ſich jederzeit nach der Jahrszeit zu richten hat.

187. Und wie eine Paſtete mit kleinen Zwiebeln?

Man kan zu der Fülle ein Stück von einer Rind- oder Kalbfleiſchſcheiben, ein Stück rohes und aufgewälltes Rindsfett nebſt vielen kleinen Zwiebeln und etwas Peterſilie nehmen, dieſes alles zuſammen reinlich hacken, es fein kräftig machen, mit allerhand

feinen Gewürzen würzen, ein wenig Rindsmark, einige Stück gehackte Trüffeln und Champignons, wie auch ein Jüs geweichte Semmelkrumen dazu thun, und wenn die Fülle fertig iſt, zwey Paſteten-Böden von feinem Teige machen, und zwar den oberſten recht dünne, und den unterſten ziemlich ſtark, hernach die Paſtete 3. bis 4 Finger hoch auf Papier verfertigen, die Fülle fein ordentlich hinein machen, nachdem ſie zuvor wohl gewürzt worden, ferner ſelbige mit einigen Speckſtreifen und Citronenſcheiben bedecken, den dünnen Paſtetenboden darüber machen, die Paſtete zierlich formiren, dieſelbe in Ofen ſetzen, und endlich, wenn ſie gar iſt, aufſchneiden, ſie fein abfetten, ein kleines Coulis hinein ſchütten, und ſie warm zu einem Gericht anrichten.

188. Wie richtet man eine Paſtete von allerhand Kleinigkeiten zu?

Dieſe beſteht aus lauter feinen Sachen, als Kalbsbrieſen, Ochſengaumen, Kalbs-Schaafs- und Schweinszungen, wie auch Krebsſchwänzen, Muſcheln, Auſtern, Morcheln, Trüffeln, Champignons, Artiſchockenſtielen und allem, was dergleichen ſeyn mag. Was nun von dergleichen feinen Sachen zu haben iſt, ſolches kan man, und zwar ein jedes nach ſeiner Art, vorher präpariren, gar kochen, wieder kalt werden laſſen alsdenn ſauber putzen, klein ſchneiden, in ein feines Ragout paßiren, wieder kalt werden laſſen, hierauf eine Paſtete von feinem Blätterteig verfertigen und backen, endlich wenn ſie angerichtet wird, ein wenig Brühe mit einem Stücklein Butter abrühren, und nebſt Citronenſaft beym Anrichten in die Paſtete ſchütten, ſo iſt ſie recht und gut.

681.

189. Wie eine Paſtete von Semmelbrod?

Man nimmt einige Semmeln, raſpelt die braune Kruſte davon ab, hölet die Krumen ſauber aus, und füllet ſie mit einem feinen Ragout wieder aus, das Ragout muß aber erſtlich wieder kalt werden, hernach deckt mans mit dem Stück Kruſte, welches man ausgeſchnitten hat, wieder zu, und überkleiſterts veſte mit Eyern, geriebenem Brode und ein wenig ſteif angerührtem Mehle, bindets auch kreutzweiſe mit einem Bindfaden, legts in eine tiefe Schüſſel, rührt ein wenig Teig von einem Ey, ein wenig Milch und Mehl, welcher nicht allzu dicke, auch nicht zu dünne ſeyn darf, an, ſchüttet ſolches über das Brod, kehrts einigemal darinnen um, backt es in heiſſer abgeklärter Butter aus, und hälts bis zum Anrichten warm. Zu der Sauſe kan man ein klein Stücklein Butter, ein wenig zart geſtoſſenen Ingber, klein gehackte grüne Kräuter und ein wenig Fleiſchbrühe nehmen, ſelbiges zuſammen abrühren, und wenn man anrichten will, den Bindfaden abmachen, oben einen Deckel abſchneiden, und von der Sauſe, ſo viel als nöthig iſt, darein ſchütten, ſo iſt ſie recht gut.

190. Wie eine Gehäckpaſtete?

Es wird Karpfen-Schleyen- oder Aalfleiſch klein gehackt, eine gute Paſtete verfertiget, gewürzt, wie auch Karpfenmilch nebſt Morcheln darein gethan, ſelbige nicht zugedeckt, und wenn man anrichtet, eine weiſſe Sauſe und Citronenſaft daran gethan.

191. Wie eine Spaniſche Paſtete?

Man muß ein gutes Mehl, ein klein wenig Butter, etwas weniges Waſſer und Salz, wie auch 10

Eyerdottern nehmen, einen Teig anmachen, und aus ſolchen 12 Stücklein, eines ſo groß als das andere, hernach dieſe 12 Stücklein recht dünne und rund auswälgern, die ausgewälgerte 12 Blätter mit friſcher Butter beſtreichen, ſolche alle auf einander legen mit einem Wellholz von neuem ein ſchönes breites Blatt daraus wälgern, ſo iſt der Teig gemacht. Hierauf ſchälet man Aepfel, ſchneidet Plätze daraus, ſetzet Schmalz übers Feuer, backt die Aepfel heraus, hackt ſelbige klein, thut Zucker, Zimmet und kleine Roſinen daran, legt ſie ganz glatt auf den Teig, ſchlägt das Blatt herüber, ſchneidet das Ungleiche hinweg, und läßts im Ofen backen.

192. Wie aber kleine Spaniſche Paſtetlein?

Man pflegt einen mürben Butterteig anzumachen, und kleine Paſtetlein daraus zu verfertigen, hierauf ein in gutem Milchrahm geweichtes Brod, 2 Kalbsbrieſe, abgeſottenes Hühnerfleiſch, Rindsmark, Schnecken, Kalbsbrieſe, Salz und gutes Gewürze untereinander zu hacken, es mit Hühnerbrühe zu benetzen, auch, ſo man will, Zwiebeln darzu zu nehmen, dieſes Gehäcke in die Paſtergen zu thun, und im Ofen backen zu laſſen, ſo ſind ſie recht gut, inſonderheit vor kranke Perſonen.

193. Wie ferner Genueſer Paſtergen?

Es wird ein abgebratenes Kalbfleiſch nebſt Rindsmark ganz klein unter einander geſchnitten, ſolches zuſammen ein wenig in Butter paßirt, mit Muſcatenblüth und Citronenſchalen gewürzt, der Saft von 2 Citronen darein gedruckt, etwas von kleinen Roſinen darein gemiſcht, hernach ein feiner

Teig

Teig angemacht, ſelbiger ziemlich dünne aufgetrieben, das aufgetriebene Blat, und zwar nur die Helfte, mit Eyern beſtrichen. Nach dieſem kan man von der abgemachten Fülle Häuflein etwann eines Thalers groß darauf ſetzen, das Blatt vollends darüber ziehen, ein jedes Häuflein mit denen Fingern umgehen, es mit einer dazu verfertigten blechernen oder hölzernen Forme abdrücken, ſie alſo verkehren, daß das unterſte herauswärts komme, es ſauber als eine aufgeſetzte Paſtete aufſetzen, hernach fein kühle aus Schmalz backen und ſie warm ſetzen, damit ſie recht warm auf den Tiſch gegeben werden mögen.

194. Wie eine Paſtete mit Blut?

Man ſolle das Blut von welſchen Hünern oder anderm Flügelwerk an denjenigen Tagen, da ſie geſchlachtet werden, und zwar ein groß Glas voll, aufbehalten, daſſelbe in eine Terrine thun, einige Mürb-Braten oder längliche Fleiſchſtücke vom Haaſen und Kalbe mit dickem Speck und Schinken ſpicken, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und Kräutern würzen, ſelbige eine Zeit lang in das Blut, um ſie darinnen zu weichen, legen. Wann ſolches geſchehen, macht man eine Fülle und nimmt dazu Hühner- und Rebhühnerfleiſch, ein gut Stück aus einer Kalbskeule, Rindsfett und Rindsmark, wie auch Speck, ein Schötgen Knoblauch, gehackte Trüffeln, Peterſilie und kleine Zwiebeln, nachdem alles recht kräftig gewürzt worden, und hackt es wohl, gießt hernach das Blut in dieſe Fülle und zerläßt es darinnen. Hierauf kan man zweyerley Teig bereiten, den einen auf gewöhnliche Weiſe, jedoch etwas viel, von dem andern aber weniger, welcher aus Mehl, ein wenig,

Waſſer, Salz, Eyer und Butter beſteht, und ſolches alles wohl auskneten, ferner 2 kleine Paſtetenboden von dem feinen Teige machen, einen groſſen Paſtetenboden auf Papier, auf ſelbigen aber den kleinern legen, die Hälfte von der bereiteten Fülle auf beyden kleinen Paſtetenboden ordentlich herum machen, die Mürbbraten geſchickt darauf legen, ſie mit eben der Fülle, wie auch mit Speckſtreifen bedecken, den kleinern Boden oben in der Runde darüber machen, den groſſen allenthalben befeuchten, die Paſtete daraus formiren, ſie mit dem Gelben vom Ey beſtreichen, des Abends in den Ofen ſetzen, und ſie 8 bis 10 Stunden darinnen ſtehen laſſen, ſodenn wenn ſie gar iſt, ſolche heraus ziehen, ſie öfnen, fein abfetten, ein Rebhühnercoulis mit Blut hinein ſchütten, und die Paſtete warm anrichten. Das Fleiſch in der Paſtete muß ſo mürbe ſeyn, daß es mit der Gabel zu eſſen iſt.

195. Wie werden kleine Paſtetlein verfertiget?

Solche können auch von einem mürben Teig, welcher mit Milch und Butter gemacht wird, verfertiget; dieſelben aber in kleine küpferne Mödelgen gerichtet, und alsdenn entweder mit Brieſen, Krebſen, Morcheln, oder einem feinen Gehäcke gefüllt werden. Man muß aber zuvörderſt die Mödelgen wohl mit Butter ſchmieren, alsdenn von dem ausgewalgerten Teig, ſo viel darzu nöthig iſt, in die Mödel legen und ſelbigen den Mödeln gleich machen, hierauf die Kalbsbrieſe, Krebſe und Morcheln, oder aber das Gehäck darein füllen, oben mit Butter belegen, Gewürz darauf ſtreuen, mit Deckeln bedecken, und ferner verfertigen, wie die andern Paſtetlein, hierauf nebſt den Mödelgen auf ein Blech in Ofen ſetzen

und eine halbe Stunde backen laſſen. Wenn ſie zu Tiſche getragen werden, wird ein wenig gute heiſſe Fleiſchbrühe, oder auch, ſo man will, durchgetriebene Krebsbrühe, von denen Krebsſchalen zuſammen gemacht, und alſo ſiedend hinein geſchüttet. Oder: Man kan den Teig mit Mehl und ſiedendem Waſſer anmachen, in das ſiedende Waſſer ein groß Stück Butter oder Schmalz werfen, alsdenn das Mehl damit anrühren, ſalzen, nach Belieben ein Ey darzu nehmen, den Teig zuſammen auswirken und arbeiten, und denſelben etwas dünne auswälgern. Daraus werden nun runde Plätzlein geſchnitten, oder man nimmt ein ſchlechtes Trinkgläslein, welches auf einem Füßlein ſteht, und druckt den Teig damit ab, ſo werden die Plätzlein in einer Runde und Gröſſe. Inzwiſchen wird ein feines Gehäck angemacht, und auf jedem Plätzlein, ſo anſtatt des Bodens dienet, vertheilt, ſolcher alsdenn mit einem zerklopften Eyerdotter beſtrichen, mit einem andern dergleichen Plätzlein zugedeckt, endlich rings herum artig zuſammen gemacht, verzwicket, und aus gutem Schmalz heraus gebacken.

196. Wie von geblättertem Teig?

Es wird Aalfleiſch mit Karpfenmilch und Champiznos, welche in der Caſſerole zuvor halb gekocht worden, klein gehackt, dieſes zuſammen mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern gewürzt, friſche Butter, halb ſo viel als das Gehäck ausmacht, zerlaſſen, ein guter geblätterter Teig zu den Paſtetgen gemacht, welche man in einer Tortenpfanne oder im Backofen backen kan. Zuletzt muß man Citronenſaft darein thun, und dieſe Pa-

ſtetlein zu einem Beygericht geben, oder die Schuſſel der Vorgerichte damit beſetzen.

197. Wie ferner von Mandeln?

Die Pfänngen pflegt man mit Butter zu beſtreichen, und innwendig mit einem guten Teig zu belegen, alsdenn eine feine Fülle zu machen, endlich ein Viertelpfund Mandeln in heiſſem Waſſer abzuziehen, jedwede zu 6 auch mehr Stücklein zu ſchneiden, dieſe nebſt klein geſchnittenen Citronenſchalen unter eingemachte Johannisbeere zu miſchen, hierauf mit Mandelteig die Pfänngen halb voll zu ſchütten, auch in jedes nach Proportion von der obigen Fülle zu thun, und es vollends darüber zu gieſſen, daß von der Fülle nichts weiters zu ſehen iſt, ſolche hernach auf ein Blech zu ſetzen, und im Ofen ganz laulicht zu backen, ſo werden ſie recht ſchön und gut ſeyn. Das Anrichten und Garniren kan nach Gefallen bewerkſtelliget werden.

198. Und wie Eyerkäß-Paſtergen?

Man kan einen feinen Butterteig bereiten, kleine Paſtetenmödel mit Butter beſtreichen, den Teig darein thun, einen guten Eyerkäß machen, ihn mit ſüſſem Rahm in den Teig ſchütten, dieſe Paſtetlein oben mit keinem Deckel zudecken, ſondern offen backen laſſen, ſo werden ſie oben hübſch braun, hernach, wenn man ſie zu Tiſche tragen will, mit Zucker und Zimmet beſtreuen. Oder, wenn der Eyerkäß verfertiget iſt, kan ſolcher in einen Seiher gethan werden, damit er verſeihet, und wenn er kalt iſt, muß man noch etliche Eyer daran ſchlagen, Mandeln mit Roſen-

ſenwaſſer abſtoſſen, ſelbige unter den Eyerkäß rühren, dieſe Fülle anſtatt des Raums mit Eyern in die Paſtete füllen, und alſo ordentlich backen laſſen, ſo gibt es ein kräftiges Gerichte für Kranke.

XIX. Abſchnitt.

Von mancherley guten Torten.

1. Was heißt eigentlich eine Torte?

Eine Torte iſt ein gewiſſes Gebackenes, welches aus einem guten Butterteig in einen dazu gehörigen Model bereitet, worinnen eine beſondere Fülle von allerhand rohen oder eingemachten Früchten auch kleinen Fleiſch- oder Fiſchwerk ꝛc. geſchlagen, und ſelbige hernach im Backofen gebacken wird, welche, wenn ſie warm verſpeiſet wird, am delicateſten iſt.

2. Wie vielerley Teig kan man zu den Torten bereiten?

Siebenerley, als: geſchlagenen Butterteig, abgerührten Butterteig, Butterteig mit Rahm, Butterteig warm, Spaniſchen Butterteig, ſüſſen Teig, und Franzöſiſchen Zuckerteig.

3. Wie macht man einen geſchlagenen Butterteig?

Man pflegt 3 Pfund Butter rein zu waſchen, damit kein Salz mehr darinnen ſeyn möge, hernach ſolche in einen Klumpen zuſammen zu dru-

drucken, und ſie 3 Stunden lang in friſches Brunnenwaſſer zu legen. Nach dieſem nimmt man 3 halbe Maasbecher voll fein Mehl, thut es bis auf einen halben Becher auf ein Brett, macht in der Mitte ein Loch, ſchlägt 2 Eyer ins Mehl, rührt ſie darein, nimmt von beſagter Butter ohngefähr ein halb Pfund, ſchneidet ſie in Stücklein, thut ſie auch zu dem Mehl, ſchüttet auch einen Schoppen Waſſer dazu, rührt es unter einander, hierauf gießt man noch einen Schoppen Waſſer darein, rührt es mit dem Rührlöffel um, knetet es zuſammen auf dem Brette, ſtreut ein wenig Mehl, würkets wohl aus, und wellet ein Blat aus. Wenn dieſes geſchehen, muß man die Butter aus dem Waſſer nehmen, in Stückgen theilen, ſie auf einer Serviette breit ſchlagen, ſolche Stückweiſe auf das ausgewälgerte Blatt, bis es bedecket, legen, ſelbiges auf die zwey langen Seiten, bis in die Mitte, zuſammen, und auf die andern beyden Seiten auch herüber ſchlagen, alsdenn wie es liegt, darauf mandeln, es verwenden, und ſo lange hinauf mandeln, es wieder auf beyden Seiten, wo es lange gemandelt worden, zuſammen ſchlagen, und zwar bis in die Mitte, und wieder ſo lang hinaus mandeln, es auf beyden Seiten wieder ſo ſchlagen, und noch ein mal, wie man eine Serviette legt, und es wieder ſo mandeln, alsdenn ohngefähr den dritten Theil davon ſchneiden, es mit der Haud ein wenig nieder drücken, ein rund Stück, ein wenig dünner als ein kleiner Finger, mandeln, heraus ſchneiden, was man will, und den andern auch vollends mandeln, ſo iſt es recht.

4. Wie einen abgerührten Butterteig?

Man kan zwey Pfund Butter in einem Napfe rüh-

rühren und reiben, daß ſie ganz weiß wird, 20 Eyerdottern, und zwar eins nach dem andern darein ſchlagen, es untereinander reiben, ſolches mit dem Napfe in friſches Brunnenwaſſer ſtellen, damit es recht darinnen ſtehet. Wenn man es in einen Eymer ſetzen und ſo halb in einen Brunnen hängen will, iſt es noch beſſer. Wenn die Butter nun recht ſtarr, wird ſie heraus genommen, und ſo es im Sommer iſt, im Keller gearbeitet. Alsdenn pflegt man den achten Theil von einer Metze Mehl, oder ein wenig mehr, auf ein Butter zu ſchütten, die Butter mit den Eyern darein zu würken, damit es ein gelinder Teig werde, ihn zu einer Torte aufmandeln, hinein füllen, was man will, und es fein wie einen Stern oder Roſe ſchneiden.

5. Wie einen Butterteig mit Rahm?

Man nehme anderthalb Pfund Butter, zertheile ſie in kleine Stücklein, ſchütte 2 Pfund Mehl darzu, thue es auf ein Brett, behalte ein wenig zum Auswürken, querle 3 Eyer in einen halben Schoppen ſüſſen Rahm, daß man meynet genug zu ſeyn, zu einem ſteifen Teig, knete es nicht zu ſehr, denn dadurch ſchmelzt die Butter, je geſchwinder, je beſſer. Nach dieſem laſſe man ihn zum wenigſten eine Stunde lang ſo ſtehen, daß er ſtarre, mandele ihn breit, und mache darum was beliebig. Wenn Torten daraus gemacht werden ſollen, darf man ſie nicht mit Eyerdottern beſtreichen, ſondern ſie werden weiß gelaſſen, zumalen die Marktorten und Schlangen.

6. Wie einen Butterteig warm?

Man muß ſo viel Mehl, als man gedenket zu

einer

einer Torte genug zu ſeyn, oder was man machen will, nehmen, es in eine Schüſſel thun, Waſſer ſieden laſſen, auch geſalzene Butter in eine Pfanne werfen und ſie darinnen zergehen laſſen, alsdenn Waſſer in das Mehl, und ohngefähr ſo viel zerlaſſene Butter gleich darauf ſchütten, es mit einem Löffel unter einander rühren, auf ein Brett thun, geſchwind mit ein wenig Mehl auswürken, und es zu einer Torte aufmandeln.

7. Wie einen Spaniſchen Tortenteig?

Man nimmt ſchön Mehl, Eyerdottern und friſches Waſſer, eines ſo viel als das andere, bereitet davon einen Teig, doch nicht zu dünne, ſalzt ihn auch, und wenn er ausgewürket worden, wellet man ihn auf das dünneſte aus, ſchneidet daraus 12 Stücke, und zwar ein es ſo groß als das andere, beſtreicht alle zwölfe mit friſchem Schweineſchmalz, doch im Kühlen nur auf einer Seite, alsdenn nimmt man alle 12 Blätter, legt ſie auf einander, mandelt ſie auf, daß ſie Fingers dicke werden, backt ſie eine halbe Stunde im Ofen, ſo iſt es genug. Man pflegt es kalt zu verſpeiſen.

8. Wie einen ſüſſen Tortenteig?

Man darf nur ein halb Pfund ſchön geſiebt Mehl, auch ein wohl gewogenes Viertelpfund geſiebten Zucker nehmen, 12 Eyerdottern querlen, ein halb Pfund Butter in Stückgen zu dem Mehl und Zucker brechen, die Eyerdottern nebſt ein wenig ſüſſen Wein dazu ſchütten, es unter einander rühren und kneten, zu einer Torte es aufmandeln, da man nemlich etwas Süſſes hinein füllen will, oder zu kleinen Kräpfgen, Herzgen oder Schlangen.

9. Wie

9. Wie müſſen die Formen zuvor bereitet und eingerichtet werden, wann man Torten oder Kuchen darinnen ausbacken will?

Alle Formen, welche zum Backen gebraucht werden, es mögen nun blecherne, küpferne oder meſſingene Mödel ſeyn, müſſen immerdar ſauber und rein gehalten, ingleichen vor dem Roſt bewahret werden, und wann man eine gebrauchen will; ſo kan man ſie mit geſchmolzener Butter wohl beſtreichen, ſo lange nemlich, bis ſich die Butter ein wenig dicke an die Forme geſetzt, alsdann ſogleich mit zart geriebenem Brode oder geſtoſſenem Zwieback wohl beſtreuen, und zwar ſo viel als an der Butter bekleben oder ſitzen bleiben will. Wann nun dieſes geſchiehet, ſo kan alles dasjenige, was man backen will, hinein gethan werden, und geht alsdann alles recht gut heraus.

10. Was iſt noch mehr nöthig zum Ausbacken der Torten und andern Sachen?

Die blechernen Ränder oder Reifen ſind ſowol zu Mandeltorten, Biſcuittorten, wie auch zu andern Sachen, zum Ausbacken ſehr bequem und nützlich zu gebrauchen.

11. Wie ſollen dergleichen Ränder oder Reife beſchaffen ſeyn?

Wer ſich dergleichen bedienen will, der kan eines verfertigen laſſen, das ohngefähr 3 bis 4 Finger breit hoch und eine zimmliche Weite hat, aber die beeden Enden dörfen nicht zuſammen gelöthet werden, ſondern müſſen offen bleiben, und ſo können ſie ſo weit oder enge gemacht werden, als einem beliebt, nem-

lich

lich man pflegt den Reif ſo enge zuſammen zu machen, als man es nach Proportion der Sachen und Schüſſel vor gut befindet, und alsdann nimmt man nur ein wenig weichen Waſſerteig, beſtreicht es mit Eyern und bedrükts zwiſchen die Form, daß es veſte hält, bindet einen Bindfaden herum, ſetzt die Form auf einen Bogen Papier, beſtreicht beedes mit Eyern, rollet ein wenig Waſſerteig als einen Kringel aus, beveſtigt damit die Forme aufs Papier, richtets gleichfalls mit geſchmolzener Butter und geriebenem Brode ein, und weil auch zu vielen Sachen, als Mandeltorten, Biſcuittorten, u. d. g. in der Mitte der Form eine Röhre oder Pfeife ſeyn muß, ſo kan man ſich ein ſolches beſonders, und zwar von gleicher Höhe als die Form iſt, und unten zu ein wenig dicker als oben machen laſſen, hernach wenn man das Rohr gebrauchen will, ſo muß es ebenmäßig mit Butter beſtrichen, mit geriebenem Brode beſtreut, und nur in die Mitte eingeſetzt werden. Wenn nun etwas darinnen gebacken worden und ſolches gar iſt, wird es an dem Rande mit einem Meſſer gelöſet, ſelbiges mit einer Schüſſel umgekehrt, unten das Papier abgemacht, alsdenn wieder umgekehrt und die Form abgenommen.

12. Was hat man beym Glaciren in Acht zu nehmen?

Es muß 1 Viertelpfund feiner Zucker mit Eyerweiß und ein wenig Roſenwaſſer geſtoſſen werden, bis es ein dicker Syrup wird, ſo kan man damit glaciren, was man will. Wenn man nun Torten oder ſonſt Backwerk, welches ſich zum Glaciren ſchickt, glaciren will, ſo läßt man ſelbiges, nachdem es gebacken iſt, erſtlich ein wenig abkühlen, alsdenn über-

ſtreicht

ſtreicht mans mit dem angeſchlagenen Glace, und läßts gegen dem Feuer- oder im verſchlagenen Backofen, oder in einer Tortenpfanne nur antrocknen. Soll aber etwas ganz weiß überzogen werden, inſonderheit was einen hohen Rand hat, als nemlich eine Mandeltorte, Biſcuittorte, franzöſiſche Torte, u. ſ. f. ſo kan man 2 oder 3 Eyerweiß klein ſchlagen, daß ſie ſchäumen, und ſodann beſtändig geſtoſſenen und durchgeſiebten feinen Zucker bey kleinen Händen voll nach und nach dazu rühren, damit es eine dicke Maſſe werde, auf daß, wenn man davon an den Rand der Torte ſtreicht, ſolches ſitzen bleiben und nicht ablaufen möge, hierauf kan mans überall damit glaciren, überziehen, und gleichfalls nur antrocknen laſſen, auch ſo es das erſtemal nicht dick genug darauf gemacht worden wäre, ſo pflegt mans noch einmal zu überziehen, ſo wird es recht weiß und ſchön, hernach ſo kan man es mit ſcheibenweis geſchnittener Sucade ſauber belegen, als oben an den Rand herum einen Lorbeerkranz, und an die Seite, ſo ſchön als man es machen kan, alsdann mit buntem Streuzucker überſtreuen, und wieder antrocknen laſſen, ſo ſieht es recht ſauber aus. Will man noch mehr daran ſeine Kunſt probiren, ſo können die Glacen auch mit allerhand Farben angemacht werden, nemlich roth mit Tournisol oder rothem Flor, und zwar die Röthe mit ein wenig Roſenwaſſer herausgezogen, und damit Farbe gegeben; blau mit Lackmuß, welches eben ſo gemacht wird; gelb mit Saffran, wird auch auf eben die Weiſe verfertiget; braun mit Chocolade, ſelbige muß fein geſtoſſen, durchgeſiebet, und mit darunter gethan werden, damit es eine braune Farbe bekommt, u. ſ. f.

13. Was hat man eigentlich bey Verfertigung der Mandeltorten zu merken?

Die Hauptregel, welche man bey Verfertigung der Mandeltorten in Acht zu nehmen hat, beſteht eigentlich darinnen, daß man auf 1 Pfund Mandeln ein halb Pfund Zucker und 12 Eyer nehmen muß. Einige pflegen mehr Zucker dazu zu thun, ſo daß man drey Viertel, ja ein ganzes Pfund zu eben ſo viel Mandeln nöthig hat. Liebhabern von Eyern vermehren die Anzahl von zwölfen bis auf dreyßig, davon ſie meiſtens die Helfte, und von der andern Helfte nur die Dottern dazu thun. Wem der Zimmet gefällt, der kan ein halb oder ganz Loth gröblich zerſtoſſen dazu thun. Iſt der Citronengeſchmack angenehmer, muß man die Schelfen von einer ganzen Citrone darunter reiben, und endlich pflegen auch einige eine Hand voll geriebenes Brod darunter zu mengen. Das Roſenwaſſer zum Abſtoſſen darf nur ſo viel ſeyn, daß die Mandeln nicht ölicht werden, aber doch ziemlich trocken bleiben.

14. Wie wird nun eine gute Mandeltorte bereitet?

Man nimmt 2 Pfund Mandeln, ſtoßt ſie in einem Mörſer ganz klein, und ſprützet tropfenweis darein. Einige nehmen Roſenwaſſer dazu, allein es wird davor gehalten, ſchlechte blaue Milch ſeye zum Auflaufen beſſer, als das Roſenwaſſer. Wenn nun die Mandeln klein geſtoſſen ſind, ſo muß man ſie aus dem Mörſer in einen neuen Tiegel ſchütten, ſie erſt zart reiben, alsdann 3 Eyer darein ſchlagen, und ſelbige reiben, daß keine Knollen darinnen bleiben. Her-

Hernach kan man 8 Eyer darein ſchlagen, und es immerfort rühren. Iſt dieſes wieder klar gerieben, werden aufs neue 6 Eyer darein geſchlagen, und man rührt es wieder klar. Endlich kan man noch 24 Eyerdotter dazu ſchlagen, damit der Teig fein ſchlecht werde, aber mit dem Rühren muß ohne Aufhören beſtändig fortgefahren werden. Unterdeſſen werden die Mandeltorten mit zerlaſſener Butter beſtrichen, ſie beſonders geſezt, hierauf ſtoßt oder reibt man ein Pfund Zucker zart, und ſchüttet ſolchen an den Mandelteig, rührt es wohl untereinander, ſchüttet hernach den Teig in die Mandeltortenforme, macht ſie aber nicht gar voll, weil die Torte auflaufen muß, ſetzt ſie in einen Ofen, welcher nicht gar zu heiß seyn darf, ſondern darin ſchon einmal gebacken worden, denn je kühler dergleichen Gebacknes gebacken werden kan, je beſſer es wird. Wenn man nun wiſſen will, ob die Torte ausgebacken iſt, ſo kan man mit einem kleinen Spänlein hinein ſtechen, bringt man dieſes trocken wieder heraus, ſo iſt ſie gar, ſonſt muß ſie noch länger backen. So nun die Torte fertig iſt, muß ſie herausgenommen, ein Bogen Papier oben darauf, und auf dieſen ein Blech oder Schüſſel gelegt, die Forme umgekehrt, damit die Torte heraus falle, hernach eine Schüſſel oder Teller, darauf ſie angerichtet werden ſoll, genommen, ſolche auf die Torte gelegt, verkehrt, das Papier davon gethan, die Torte mit Zucker beſtreut und aufs zierlichſte garnirt werden, ſo iſt ſie recht und gut. Oder: Man kan ein halbes Pfund Mandeln ſtoſſen und abreiben; werden ſie geſtoſſen, ſo muß ſolches mit Roſenwaſſer geſchehen, bis die Mandeln recht klein ſind, und je weniger Roſenwaſſer zum Abſtoſſen genommen wird, je beſſer iſt es

damit ſie hübſch trocken bleiben. Hierauf pflegt man von einer Citrone die Schalen zart herab zu reiben, 4 Eyerdottern und 3 ganze Eyer in einem Häfelein wohl abzuklopfen, ein viertel Pfund durchgeſiebten Zucker darein zu rühren, es mit einander ſo lange abzuklopfen, bis es faſt wie ein Milchrahm wird, alsdann die abgeſtoſſene Mandeln in eine etwas flache Schüſſel zu thun, ſie mit einem Löffel wohl auseinander zu ſtreichen, die zerklopften Eyer und Zucker, ingleichem die geriebene Citronenſchalen, auch ſo es beliebig, ein wenig gröblicht geſtoſſenen Zimmet gemächlich darunter zu rühren, endlich den Model mit Butter zu beſtreichen, den Teig darein zu ſchütten, und abzubacken.

15. Wie wird ſie ohne Zucker gemacht?

Man kan 1 Pfund Mandeln, welche mit Roſen- oder Zimmetwaſſer abgeſtoſſen worden, 4 ganze Eyer und 4 zerklopfte, und dem Mund nach gezuckerte Dötterlein nehmen, dieſen Teig eine halbe Stunde lang beſtändig auf einer Seite wohl abrühren, den Model mit Butter beſtreichen, den Teig darein ſchütten, doch alſo, daß der Model über die Helfte nicht voll werde, und alſo die Torte, wie die vorigen gemächlich backen laſſen. So es beliebig, kan ein Spiegel von Zucker, Roſen- und Zimmetwaſſer darüber gemacht, und ſolche mit gefärbten kleinen Biſemzucker überſtreut werden.

16. Wie eine weiſſe Mandeltorte?

Man muß 1 Pfund Mandeln einige Stunden lang in kaltes Waſſer legen, bis ſich die Schelfen herabziehen laſſen, alsdann ſolche wieder aus friſchem

Waſſer

Waſſer waſchen, ein wenig mit einem Tuch abtrocknen, hernach mit Roſenwaſſer abſtoſſen, oder zart abreiben, ein halbes Pfund zart geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker darein rühren, das Weiſſe von 10 oder 12 Eyern daran ſchlagen, auch wohl ein paar Eyerdottern mit hinein thun, und ſelbiges bey einer guten halben Stunde rühren. Wenn dieſes geſchehen, kan man Muſcatenblüth und Zimmet, nebſt klein geſchnittenen Citronat und etwas weniges von eingemachten Citronenſchalen darunter miſchen, den Teig in den Model ſchürten, die Form aber zuvor wohl mit Butter beſtreichen, und die Torte in gelinder Hitze bey anderthalb Stunden backen laſſen. Wenn nun die Torte aus dem Model gethan und abgekühlt iſt, darf ſie mit Eyerweiß oder Eißſigel überzogen, mit Blumen belegt und verguldet werden, auch, ſo es beliebig, mag man Spitzen von Marcipan herum macheu, ſo iſt ſie recht.

17. Wie eine ſchwarze Mandel- oder Brodtorte?

Man nehme 8 Eyer, klopfe ſelbige eine halbe Stunde lang, thue ein halbes Pfund durchgeſiebten Zucker daran, und rühre ſowohl die Eyer als den Zucker noch eine halbe Stunde, ſtoſſe inzwiſchen ein viertel Pfund Mandeln mit Roſenwaſſer oder ſüſſem Wein klar ab, rühre die Mandeln mit den Eyern und Zucker an, nehme ferner ein wenig Muſcatenblüth, eine Muſcatennuß, ein Quintlein Gewürznegelein, ein Quintlein Zimmet, von einer Citrone die Schalen würflich geſchnitten, und anderthalbe Vierling Rockenbrod, ſo zuvor gedörrt, hernachmals geſtoſſen und durch einen engen Durchſchlag gerödelt worden. Wenn dieſes geſchehen, kan ſolches alles,

und zwar das Brod ganz zuletzt hinein gerührt werden. Sollte nun dieſer Teig zu dicke ausfallen, muß man ihm mit Zugieſſung eines Roſen- oder Zimmetwaſſers helfen, hierauf den Tortenmodel mit Butter beſtreichen, den Teig darein füllen, und dieſe Torte wie eine Mandeltorte backen.

18. Wie ferner eine Mandeltorte?

Man pflegt ein halbes Pfund Mandeln abzuziehen, ſie auf einem Tuch zu trocknen, ſelbige mit Roſenwaſſer recht klein zu ſtoſſen, in einer Schüſſel 4 Eyerdotter und drey ganze Eyer daran zu ſchlagen, alles untereinander zu rühren, Zucker darein zu ſtreuen, damit der Teig wohl ſüſſe werde, wie auch gröblich zerſtoſſenen Zimmet, Muſcatenblüthe, und ſo es beliebig, klein geſchnittenen Citronat, ſo viel man nöthig zu ſeyn vermeynt. Sollte der Teig aber nicht dünne genug ſeyn, ſo kan man noch ein paar Eyer daran ſchlagen, und alles zuſammen eine halbe Stunde lang ferner abrühren. Hierauf muß man die Schüſſel mit Butter beſtreichen, an den Boden derſelben Oblatenblättlein legen, Gewürz darauf ſtreuen, den gemachten Mandelteig darein ſchütten, die Schüſſel in einen Ofen oder auf eine Glutpfanne ſetzen, ſie mit einer Stürze, Deckel oder Blech bedecken, Kohlen darauf thun, damit die Torte oben ſchön lichtbraun werde, und ſolche ſodann ſo lang backen, bis ſie etwas hart wird, aber zuſehen, daß die Schüſſel nicht zerſchmelzen möge.

19. Wie eine Wiener Mandeltorte?

Man nimmt 1 Pfund klein geſtoſſene Mandeln, thut 1 Pfund geſiebten Zucker darein, rührt in zwey Stun-

Stunden 16 Eyer und von 30 Eyern die Dottern ſein gemächlich darein, damit es hübſch pflaumig wird, beſtreicht alsdann den darzu gehörigen Tortenmodel wohl mit Schmalz, ſchneidet die Schalen von einer Limonie klein, rührt ſolches auch zuletzt darein, ſchüttet das Abgerührte in den beſtrichenen Model nicht gar voll, und läßt die Torte in einer mittelmäßigen Hitze im Ofen backen, ſo wird ſie alsdann recht ſeyn.

20. Wie aber eine geſtiefteltе Mandeltorte auf Wiener Art?

Man kan 5 Viertel Pfund abgezogene Mandeln klein und länglicht ſchneiden, in friſches Waſſer werfen, damit ſie ſchön weiß bleiben, alsdann 3 Vierling Zucker mit 2 Löffel voll friſchen Waſſer in einem meßingenen Becken fein dicklich einſieden laſſen, die Mandeln abſeihen, ſie darein rühren, wohl dünſten laſſen, öfters umrühren, damit ſie den Zucker allein an ſich ziehen mögen, vorhero aber ein umgekehrtes Tortenblättgen, oder im Fall der Noth eine zinnerne Schüſſel mit Schmalz beſtreichen, die Oblatten mit Eyerklar anſtreichen und belegen, die geröſtete Mandeln, weil ſie warm ſind, geſchwinde darauf thun, einen Reif darum machen, hübſch langſam backen, ein Eis darüber bereiten, auch, darnach die Zeit iſt, mit Mandelbögen aufrichten.

21. Wie eine geläuterte Wiener Mandeltorte?

Man nehme 1 Pfund geſchälte Mandeln, ſchneide ſie mit einem krummen Meſſer auf einem ſaubern Brett fein klein, alsdann thue man ſie in eine Pfanne, ſchneide auch einen Vierling Citronat klein und thue ſolchen darunter. Nach dieſem kan ein Vierling

Zucker nebſt einem Schoppen friſch Waſſer in ein meßingenes Becken geſchüttet, der Zucker, bis er ſich ſpinnet, fein dicklich geſotten, zu den Mandeln gegoſſen, abgerührt werden, und alsdann rührt man 4 geklopfte Eyerdotter ganz gemächlich etwann 3 viertel Stunden lang darein, beſtreicht ein Tortenblättgen nebſt dem Reif mit Schmalz, belegts mit Oblaten, ſchüttet das Abgeriebene darein, backt es in einer mittelmäßigen Hitze, macht ein Eis, ſtreichts darauf und beſtreuts mit länglicht geſchnittenen Piſtacien.

22. Wie aber eine gehackte Mandeltorte?

Zu einer groſſen Torte wird ein Pfund Mandeln erfordert, welchen man die Haut abziehen, und auf einem Bett hübſch klein hacken muß, alsdann ſchlägt man 3 Vierling geſiebten Zucker, 3 ganze Eyer und 3 Dotter in einen Hafen, rührt dieſes zuſammen eine halbe Stunde, wirft die gehackte Mandeln darein und rührt es wieder eine halbe Stunde, hernach nimmt man die Schalen von ein paar Limonien, ſchneidet einen halben Vierling Citronat recht klein, rührts darein, beſtreicht ein Tortenblech nebſt dem Reif mit Butter, ſchüttet das Abgerührte darein, und läßts ſchön backen, ſo iſt es recht.

23. Wie ein Mandel-Strudel?

Die Mandeln werden abgezogen, klein geſtoſſen, alsdann muß man Brod in Rahm weichen, nach Belieben zuckern, ein oder 2 Eyer daran ſchlagen, doch daß das Brod nicht allzu naß werde, ſolches ein wenig ausdrucken, Citronenplätzlein darein thun, und es auf nachfolgende Weiſe, wie bey den Mandel-Schlangen zu erſehen ſeyn wird, machen.

Das

Das Gewürz kan darzu genommen, oder auch nach Belieben davon gelaſſen werden.

24. Und wie werden Mandel-Schlangen zubereitet?

Nachdem man ein halbes Pfund Mandeln abgeſtoſſen, ingleichem anderthalb Vierling Zucker, ein wenig Muſcatenblüth, geriebene Citronenſchalen und 2 Eyer nebſt einem Vierling Citronat dazu genommen hat, kan man dieſes alles unter einander rühren, alsdann einen ſüſſen Butterteig nach der Länge auswälgern, die Fülle darauf legen, und es wie andere Schlangen machen, auſſer daß noch ein Teig eines guten Meſſerruckens dicke ausgewälgert, mit einem Rädlein abgerädelt, auf die eingefüllte Schlangen gelegt, daß es wie Schuppen ausſieht, hernach mit Eyerdottern beſtrichen, in Ofen geſetzt und gebacken wird. Wenn die Schlangen gebacken ſind, können ſie mit Zucker und Roſenwaſſer überſtrichen, und mit weiſſen Biſemzucker beſtreut werden, und zuletzt muß man die Krone vergulden.

25. Wie macht man eine Spaniſche Mandel-Torte?

Vorhero wird ein feiner Butterteig mit einigen Eyerdottern bereitet, daß er recht mürbe und ſchön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht, hernach nimmt man etliche Hände voll klein geſtoſſene Mandeln, reibt ſie ab mit Zucker und Zimmet, wie auch einem Stück abgeriebener Butter, geriebenen Citronenſchalen und einem paar Eyern, rührt alles wohl unter einander, ferner präparirt man auch einige Piſtacien ſo wie die Mandeln, und thut

ſie auch dazu. Nach dieſem kan man von den Mandeln etwas dünne über das Unterblatt ſtreichen, wieder einen ausgerollten Teig darüber legen, denn eingemachte Sachen übergeſtrichen und einen Teig darüber, hierauf von den Piſtacien eingeſtrichen und wieder einen dünnen Teig darüber gelegt, und ſo noch einmal eins ums andere, aber allemal einen dünnen Deckelteig darzwiſchen, das Letzte oder Oberſte muß auch ein Deckel von Teig ſeyn. Zuletzt wird ein zierlicher Rand herum gemacht, und eine Stunde lang ganz langſam gebacken, will man es in einem Backofen gar machen, ſo wird es mit einem Bogen Papier auf ein Blech verfertigt, und ſo im Ofen gar gemacht, doch darf der Ofen nicht allzuheiß ſeyn, damit es recht durchbacken und nicht verbrennen kan; auch ſoll die Torte nach dem Backen glacirt, oder auch naturell gelaſſen werden, welches in eines jeden Belieben ſteht.

26. Wie eine Mandeltorte im Teig?

Man kan ſo viel Mandeln nehmen, nachdem man eine Torte machen will, ſolche klein ſtoſſen, alsdan halb ſo viel geriebenen Zucker, geſtoſſenen Zimmet, Roſenwaſſer, und nach Gutdünken ein Stücklein Butter dazu thun, dieſes alles zuſammen auf dem Feuer ein wenig abrühren, und hinſetzen, daß es kalt wird, hernach einen weichen abgeſtoſſenen Teig auf folgende Art verfertigen: Wenn man nemlich ohngefähr ein halb Pfund abgeriebene Butter mit einigen Löffeln voll ſüſſen Rahm und 3 bis 4 Eyerdottern wohl zuſammen abrührt, aber nicht auf dem Feuer, alsdann ſo viel fein Meel hinein ſtoßt und ſtampft, daß der Teig auf dem Backtiſch ferner wohl durchgearbeitet werden kan. Hieraus wird nun eine Torte zugerichtet,

tet, welche wohl gebacken, mit Zucker und Roſenwaſſer glacirt werden muß, ſo iſt ſie fertig.

27. Wie eine Torte von bittern Mandeln?

Man nimmt auf 5 viertel Pfund ſüſſer Mandeln 1 viertel Pfund bittere Mandeln, 2 viertel Pfund geriebene Citronenſchalen, bereitet ſolches behörig mit 18 Eyern und läßts in einem Model backen. Oder es können auch die Mandeln mit etlichen Eyerdottern, einem Stück Butter und dem gehörigen Zucker abgeſtoſſen und in Teig gebacken werden.

28. Wie werden aber Mandeltorteletchen gemacht?

Man nimmt 1 Pfund abgeriebene Butter, alsdann reibt man nach und nach 8 bis 10 Eyerdotter dazu, thut ferner Zucker nach Gutdünken, ein halb Pfund fein geſtoſſene Mandeln und ein wenig Wein daran, rührt ſolches wohl unter einander, denn zulezt 1 Pfund fein durchgeſiebte weiſſe Stärke dazu gerührt. Nach dieſem kan man kleine Paſtelgenmödel mit Butter beſtreichen, mit fein geriebenem Brode beſtreuen, von dem Angerührten hinein ſchütten und backen laſſen. Wenn man will, ſo kan man das Eyerweiß zu einem ſteiffen Schaum ſchlagen, zulezt dazu rühren, und auf dieſe Art auch in einem groſſen Model backen.

29. Und wie eine Citronen-Mandeltorte?

Hierzu muß man 18 Eyerdotter nehmen, von 12 Eyern das Weiſſe aufheben, alsdann die 18 Eyerdotter mit 3 viertel Pfund fein geriebenem Zucker beſtändig nach einer Seite recht dicke rühren, bis es ſich he-

hebet, hernach 4 Loth fein Mehl, 1 Pfund fein geſtoſſene abgeſchälte Mandeln und 3 bis 4 geriebene Citronenſchalen dazu rühren, und in einem hierzu zubereiteten Model backen, ſo iſt es recht und gut.

30. Wie wird eine Torte von Mandel-Rahm verfertiget?

Es wird 1 Pfund Mandeln ſo fein als Mehl geſtoſſen und mit ſüſſer Milch durch ein klein Sieb geſtrichen, was aber nicht durchgeht, wieder geſtoſſen, bis alles hindurch iſt, und das Durchgeſtrichene muß recht dick ſeyn. Hernach kan man ſolches mit Zucker und Zimmet kochen und beſtändig rühren, bis es ein rechter dicker Rahm wird, alsdann läßt mans kalt werden, verfertiget es mit einem Mantelteig zu einer Torte, beſtreichts mit Johannisbeerſaft, und backts gehörig im Ofen.

31. Wie eine ſüſſe Blättertorte?

Man pflegt von Mehl und Eyern einen Teig anzumachen, zu 6 oder 8 Stücken zu ſchneiden, eines derſelben zu einem runden Platz auszuwälgern, ein Paſtetenblech mit Mehl zu beſtreuen, dieſen Platz darauf zu legen, ſelbigen über und über mit zerſchmolzener Butter zu beſtreichen, Zimmet, Zucker, Roſinen und geſtoſſene in Malvaſier gelegene Mandeln darauf zu ſtreuen, einen andern Platz wieder auszuwälgern, dieſe Stücke damit zu überlegen, ſolchen gleich dem erſten zu beſtreichen und zu belegen, und dieſes muß 5 bis 7 mal wiederholt werden, nachdem nemlich der Teig in viel oder wenige Stücke getheilt worden. Endlich wird die lezte Fülle wieder mit einem Platz bedeckt, ſelbiger mit einem zerklopften Eyerdotter überſtrichen, und alſo gebacken, ſo gibt es ein gutes Gerichte.

32.

32. Wie eine Franzöſiſche Torte?

Man nehme 20 Loth Mehl und 12 Loth zart geſtoſſenen Zucker, miſche beydes unter einander, ſchütte ein halb Pfund zerlaſſene Butter und 3 Löffel voll Roſenwaſſer dazu, mache das Mehl nebſt dem Zucker und der Butter damit zu einem Teig, theile ihn in 2 Theile, laſſe ſolchen wohl erſtarren, wälgere den einen Theil zu einem runden Platz und lege nachſtehende Fülle darauf: Man muß die Broſamen von einer Semmel, ſo viel beliebig, in Malvaſier weichen, abgezogene und geſtoſſene Mandeln, wie auch Zimmet darunter thun, dieſes alles unter einander mengen, und wenn es auf den untern Platz dieſes Teiges gelegt worden, den übrigen andern Theil des Teiges, nachdem man ihn zuvor zierlich ausgeſchnitten hat, darüber ſchlagen, ihn mit dem Gelben von einem Ey überſtreichen, und im Ofen backen laſſen.

33. Und wie wird eine ſolche Torte von aufgezogenem Teig verfertiget?

Man kan von ſchönem Mehl, warmen Waſſer, und einem guten Theil zerlaſſener friſcher Butter einen Teig anmachen, aber ſolchen recht abarbeiten, damit er ſich vom Tiſch ſchelen und blättern möge, hierauf zu kleinen Stücklein ſchneiden, Blättlein daraus wälgern, die ſich ſo dünne, als man will, von einander ziehen laſſen, alsdann eine hölzerne Schüſſel über einen Hafen umſtürzen, ſie mit Schmalz ſchmieren, den Teig ſo dünne als es ſeyn kan darüber ziehen, ſo viel Blättlein auf einander legen, daß ſie Fingers dicke liegen, ein jedes Blättlein aber zuvor mit zerſchmolzener friſcher Butter oder Schmalz beſtrei-

ſtreichen, Nach dieſem wird die Schüſſel auf den Tiſch geſetzt, und nach ſelbiger der Teig fein rund herum mit einem heiſſen Meſſer abgeſchnitten. Man muß ihn aber zuerſt ein wenig überwälgern, damit er ſchön gleich, und nicht an einem Orte dicker als am andern wird, die Schüſſel wieder darauf ſtürzen, abſchneiden, ziemlich groſſe Spitzen-Schnaupen, oder Roſenweiſe herum ſchneiden, auf ein mit Butter beſtrichenes Papier legen und im Ofen backen, ſo heben ſich die Blättlein hoch auf, und gehen von einander. Man pflegt auch, wenn man will, eine Fülle darein zu machen, dabey aber iſt zu merken, daß wenn man den Teig zieht, ſolches in einer warmen Stube geſchehen müſſe; ehe er aber verarbeitet wird, muß er eine Weile zuvor in der Kälte liegen, auch an einem kalten Ort vollends ausgewälgert werden. Wenn Paſtetlein daraus gemacht werden ſollen, ſo wird der Teig, wenn er von der Schüſſel abgenommen wird, übereinander, etwann eines kleinen Arms dicke, gewickelt, daß er ein langer Strichel werde, davon können Stücklein, ſo groß als die Paſtetgen ſeyn ſollen, geſchnitten, an der Kälte ſteif gemacht, und hernach aufgeſetzt werden. Den Teig aber muß man alsdann nicht mehr in den Händen arbeiten, ſondern augenblicklich aufſetzen; will man aber franzöſiſche Krapfen daraus formiren, pflegt man ein Stückgen eines Fingers dicke herab zu ſchneiden, nach der Breite zu einem Platz auszuwälgern, darein zu füllen, was man will, ſodann wie ein überſchlagenes Paſtetgen über einander zu ſchlagen, ſchön zierlich Schuppenweiſe auszuſchneiden, im Ofen backen zu laſſen, und mit kühlem Schmalz zu beſtreichen.

34. Wie

34. Wie ferner mit einem weiſſen Ueberzug?

Nachdem man zuvor einen guten Theil recht mürben Teig oder Blätterteig bereitet hat, alsdann werden davon 10 bis 12 Kuchen dünn und rund ausgewälgert, und zwar ſo breit als die Torte ſeyn ſoll, ſelbige auf ein Blech gelegt, im Ofen gebacken, oder auch nach und nach in einer Tortenpfanne gar gemacht, hernach hingelegt, daß ſie kalt werden. Nach dieſem legt man erſtlich einen Kuchen auf eine platte Schüſſel oder einen Teller, hernach ſtreicht man über den Kuchen ganz dünne eingemachte Sachen, legt einen andern Kuchen darauf, drückt mit dem Boden von einer andern platten Schüſſel feſt darauf nieder, ſtreicht wieder eine andere Sorte eingemachter Sachen ganz dünne darüber, alsdann wieder einen Kuchen, und ſofort, bis keine derſelben mehr vorhanden ſind, und es hoch genug iſt; ferner ſchneidet man den Rand rund herum egal, glatt und eben ab, macht eine weiſſe Glace, die recht ſtark und ſteif iſt, ſtreicht damit oben darüber her und rund herum recht ſauber und glatt an, ziert's mit buntem Streuzucker und geſchnittener Sucade ſchön aus, und läßt's nur in der Wärme oder gegen dem Feuer antrocknen, ſo ſieht es ſehr ſchön aus und iſt recht gut.

35. Wie eine Neapolitaniſche Torte?

Man pflegt ein halb Pfund abgezogene Mandeln ziemlich grob zu ſtoſſen, einen halben Lebkuchen auf einem Reibeiſen zu reiben, eingemachte Citronenſchalen würflich aber nicht gar zu klein zu ſchneiden, 2 klein geſtoſſene Muſcatennüſſe, auch ziemlich viel grob geſtoſſenen Zucker dazu zu thun. Dieſes alles wird

wird mit einem dick geſottenen Zucker, der an einer eingemachten Citrone geweſen, hübſch feucht gemacht, wohl unter einander gerührt, in eine Torte, die entweder von Mandel- oder einen andern feinen Teig gemacht iſt, gefüllt, und oben auf die Fülle legt man dünne Schnittlein von eingemachten Citronenſchalen. Iſt die Torte von Mandelteig, kan ein ſchönes Eis darauf gemacht werden.

36. Und wie werden Engländiſche Torten bereitet?

Man nehme 1 Pfund ſchön Mehl, 1 Pfund geriebenen Zucker und 15 Eyer, die Hälfte des Eyweiſſes aber kan davon gethan werden, und die Eyer müſſen wohl eine halbe Stunde lang gequerlt ſeyn. Hierauf pflegt man erſtlich den Zucker, hernach das Mehl darzu zu thun, ſolches beſtändig mit einem Löffel zu ſchlagen, ein wenig Roſenwaſſer, ein paar Löffel voll Reißmehl und etwas Fenchel darein zu ſchütten, ferner Butter zu zerlaſſen und die Formen damit zu beſtreichen, ſonſt können ſie nicht heraus genommen werden. Der Teig muß auch ſtark ſeyn, damit man ihn mit einem Löffel ausnehmen kan. Endlich werden die Formen halb voll gemacht, in den Ofen geſezt und fein gelblicht gebacken.

37. Wie eine Leipziger Torte?

Man kan ein halb Pfund Butter nehmen, ſolche zu einem Schaume rühren, ein halb Pfund zart geſtoſſene Mandeln dazu thun, alsdann das Gelbe von 10 Eyern, und zwar eines nach dem andern, wie auch 6 ganze Eyer daran ſchlagen, und ſo dieſes geſchehen, ſchüttet man 3 Löffel voll Rahm, 3 Löffel voll Hefen,

Muſcaten-

Muſcatenblüth, ein wenig Salz und die Schale von einer Citrone klein geſchnitten daran. Zuletzt wird dieſes mit Zucker ſüſſe gemacht, welches ohngefähr ein viertel Pfund seyn muß, alles zuſammen gerührt, dick genug gemacht, in eine Form gegoſſen und gebacken, ſo iſt es recht.

38. Wie eine Torte Crocando?

Man muß ohngefähr ein halb Pfund ſchön Mehl und halb ſoviel fein geſtoſſenen Zucker nehmen, ſelbiges auf einem Backtiſch zuſammen mengen, ein wenig zerlaſſene Butter darein ſchütten, mit 1 oder 2 klein geſchlagenen Eyern zu einem Teig anrühren, wohl durcharbeiten, den Teig einige Stunden liegen laſſen, damit er ſich recht durchziehen möge, alsdann wieder wohl durcharbeiten, daß es ein recht ziemlich ſteifer Teig wird, hernach 2 gleiche Schüſſeln nehmen, ſolche auf die unterſte Seite überall mit ein wenig abgeklärter Butter oder friſchem Speck beſchmieren, von dem Zuckerteig ganz dünne ausrollen, ſelbigen über die eine Schüſſel ſchlagen, mit dem Rande von der Schüſſel den Teig rund herum glatt abſchneiden, auch den Rand ein wenig Zackenweiſe ausſchneiden, in einem Backofen, der nicht mehr zu heiß iſt, ein wenig backen laſſen, hierauf die Schüſſel ſo verkehrt oder umgeſtürzt auf ein Blech ſetzen, einen Bogen Papier unten einlegen, oder einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne thun, die Schüſſel darauf decken, es alſo gar machen, allein ſtarke Hitze kan es nicht leiden, und wenn es hart, gelblicht und ſchön iſt, es heraus nehmen, auch ſolches, damit es nicht zerbrechen möge, behende von der Schüſſel machen. Mit den andern Schüſſeln verfährt man eben ſo, der Teig

aber muß, wenn er ſchon auf der Schüſſel gemacht iſt, etwas zierlich und bunt, ſo gut als man kan, ausgeſchnitten werden, und dieſes wird zum Deckel gebraucht. Wenn nun alles ſo weit fertig iſt, kan man den unterſten Boden auf eine flache Schüſſel legen, eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein thun, was man nehmlich haben kan, den ausgeſchnittenen Deckel darüber decken, ein wenig Zucker darüber reiben, ſo iſt es recht. Man pflegt auch von dieſem Zuckerteig ganz dünne in kleine Paſtetenforme zu thun, ſolches darinnen gar zu backen, mit eingemachten Sachen auszuſtreichen, und die Crocando damit zu garniren, auch ſchöne Piramiden davon auf folgende Art zu verfertigen: Man macht nemlich, wie vorher, einen Boden oder Unterblatt, hernach wird ein Papier oben ſpitzig und unten breit, nach der Gröſſe und Höhe als die Pyramiden werden ſollen, geſchnitten, ein Blech ſauber rein gemacht, auch beſchmiert, dünne ausgerollter Teig nach dem Papiernen Muſter darauf gelegt, darnach abgeſchnitten, ſo viel Stücke nemlich als man zu gebrauchen gedenkt, alsdann kan man dieſe Stücke auch etwas bunt ausſchneiden, in einen verſchlagenen Backofen alſo gar oder hart werden laſſen, und wenn es angerichtet werden ſoll, in das Unterblatt eingemachte Sachen thun, denn vier Stücke creutzweiſe darauf legen, und oben die Spitzen ein wenig zuſammen befeſtigen, damit es feſt ſtehen möge, ſo ſieht es recht gut aus.

39. Wie eine Torte admirable?

Hierzu pflegt man eine blecherne Schüſſel zu nehmen, alsdann ein paar Oblatenkuchen ein wenig anzufeuchten, damit ſie ſich biegen laſſen, ſolche unten

in die Schüſſel legen, doch alſo, daß der Rand von der Schüſſel einen Fingerbreit frey bleiben möge, hierauf 4 dicke Striemen von zubereitetem feinem Butterteig, einen Finger breit und hoch zu ſchneiden, ſolche creutzweiſe über die Schüſſel zu legen, daß 8 Ecken heraus kommen, und denn in eine jede Ecke beſondere eingemachte Sachen zu thun von 6 Eyern das Weiſſe zu einem ſteifen Schaum zu ſchlagen, davon einen ſaubern Rand um die verfertigte Torte zu ſetzen, mit geriebenem feinem Zucker um den Schüſſelrand herum zu beſtreuen, und ordentlich backen zu laſſen. Oder, man kan erſtlich ein Unterblatt von gutem Blätterteig in eine Tortenpfanne oder auf einen Bogen Papier machen, und darauf eine Sorte eingemachte Sachen ganz dünne überſtreichen, dieſes mit Oblaten bedecken, alsdann wieder eine andere Sorte Eingemachtes darauf, hernach wieder Oblaten darüber thun, und dieſes wird ſo viel und ſo hoch als man es verlangt, gemacht, ein ausgeſchnittener Deckel darüber gelegt und im Ofen gebacken, ſo iſt es auch recht.

40. Wie eine abgeriebene Torte?

Man nimmt ein Pfund geſiebten Zucker in einen Hafen, ſchlägt 10 ganze Eyer darein, gießt ſo viel friſches Waſſer, als zu einem Eyerkuchen genommen wird, dazu, rührt es eine gute Stunde auf einer Seite, hernach thut man 1 Pfund viereckig geſchnittene Mandeln in Mehl, ungetriftert in den abgerührten Zucker, und Eyer daran, rührt es unter einander, ſchüttet es in ein mit Butter beſchmiertes flaches Tortenblättlein, macht den Reif herum und läßts im Ofen backen.

41. Wie eine Carmeliter-Torte?

Man kan 18 Eyer, anderhalb Pfund geſiebtes

feines Mehl, anderthalb Pfund Zucker, klein geſchnittene und geſtoſſene Cardamomen, ein wenig geſtoſſenen Anis, Fenchel Zimmet, wie auch ein viertel Pfund Citronat nehmen, und auf folgende Weiſe zurichten, als: das Mehl wird ein wenig auf den Ofen geſetzt, der Zucker gerieben und geſiebt, alsdann querlt man die Eyer eine viertel Stunde lang in einem Hafen, gießt ſie hernach in einen gegläſeten Napf, reibt ſie darinnen ab, ſchüttet den Zucker nach und nach dazu, bis er völlig darunter gerieben, hierauf kan das Mehl auch ſo Löffelweiß darunter gerieben werden, und ſolches muß eine Stunde lang geſchehen. Nach dieſem thut man das Gewürze und die Citronen darein, nimmt blecherne Formen, beſtreicht ſie mit zerlaſſener Butter, trägt die Formen und den Napf mit dem Geriebenen zum Becken, füllt dieſelbe halb voll, läßts ſie geſchwind in den Ofen ſchieben und eine Stunde lang backen. Wenn das Brod aus dem Ofen gethan worden, ſo iſt es recht, wenn die Formen hinein geſetzt werden.

42. Wie eine Linzer Torte mit Zimmet?

Dieſe wird auf folgende Art verfertigt, wenn man nemlich 3 viertel Pfund Butter wohl abreibt, nach und nach 9 Eyerdottern darein rührt, wie auch ein halb Pfund klein geſtoſſene Mandeln nebſt einem halben Pfund geſiebten Zucker und 2 Loth geſtoſſenen Zimmet. Wenn es nun in allem eine Stunde lang gerührt worden, kan man 3 viertel Pfund Mehl darunter reiben, ein flaches Tortenblättgen nebſt dem Reif beſtreichen, den Boden eines halben Meſſerrücken dicke aufſtreichen, ihn mit einem geſottenen Ribiſeln füllen, vom anderm Teig ein abgerädeltes Gätter ma-

machen, es langſam backen laſſen, und ein Eis darüber machen, ſo iſt es recht.

43. Wie eine Ollapodrid-Torte?

Es wird eine Torte von braun gebackenem Teige oder von Marcipan, wie ſolcher bey den Citronen- oder Marcipan-Torten beſchrieben und daſelbſt nachzuſehen iſt, verfertigt, ſelbiger Stückweiß oder an einem Stück eine groſſe Torte daraus formirt, und wenn er in dem Ofen ein wenig abgetrocknet worden, deſſelben Boden mit kräftiger Mandelfülle gefüllt. Nach dieſem pflegt man allerley in Zucker eingemachte Früchten und Wurzeln, als Pferſiche, Apricoſen, Muſcatellerbirne, Quitten, kleine Pomeranzen, Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen, eingemachten Lacktuk und Wegwarten, welches alſo von einander geſchnitten werden kan, daß alles einerley Gröſſe bekomme, daran zu legen, hernach, wenn die Torte mit dergleichen eingemachten Sachen inwendig ganz überlegt worden, ſie oben ebenfalls mit eingemachten Johannisbeerlein, Pomeranzenblüthe, Saurach, u. d. g. zu beſtecken und auszuzieren, dazwiſchen aber mit weiſſen Piſtaciennüßlein zu beſtreuen, und mit einander noch ein wenig in den Ofen zu ſetzen.

44. Wie eine Wiener Schmalz-Torte?

Man kan ein halb Pfund friſches Schmalz ſchön pflaumig abtreiben, 8 Eyerdotter und 2 ganze Eyer darein rühren, wie auch ein halb Pfund klein geſtoſſene Mandeln, es eine ganze Stunde rühren, klein geſchnittene Limonienſchalen darunter thun, mit drey Vierling ſchön Mehl unter einander rühren, ein flaches Tortenblättgen nehmen, den Boden aufſtreichen,

es mit eingemachten Sachen füllen, vom andern Teig ein Gätter machen, und es im Ofen backen laſſen.

45. Wieeine Sand-Torte?

Man rühre 1 Pfund ausgewaſchene Butter zu einem Schaum, ſchlage nach und nach 10 Eyer nebſt 1 Pfund klein geſtoſſenen Zucker und Citronenſchalen dazu, rühre ein halb Pfund Stärk-oder ander Mehl darunter, und laſſe es langſam in einer Forme backen. Oder man kan 1 Pfund Butter zu einem Schaum rühren, das Gelbe von 7 Eyern nach und nach darein ſchlagen, hernach ein Pfund feinen geſtoſſenen Zucker und die Schale von einer Citrone, wie auch ein Pfund Stärkmehl darzu thun, einen Schnee von 5 Eyern ſchlagen, darein ſchütten, eine Forme mit Butter ausſchmieren, ſie damit anfüllen und langſam backen laſſen, ſo wird ſie recht ſchön werden.

46. Wie eine Torte von Weiſſer Stärke?

Man pflegt 8 friſche Eyer zu nehmen, das Gelbe von ſolchen in eine tiefe ſteinerne Schüſſel, und das Weiſſe in eine flache zinnerne Schüſſel beſonders auszuſchlagen, alsdann die Eyerdotter erſtlich klein zu rühren, 1 Pfund geriebenen und durchgeſiebten Zucker nach und nach bey Händen voll immer nach einer Seite hinein zu rühren, auch einen Löffel voll Roſenwaſſer und geſtoſſene Cardamomen darunter zu mengen, das Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum zu ſchlagen, dazu rühren, zuletzt 1 halb Pfund feine weiſſe durchgeſiebte Stärke bey Händen voll darüber her zu ſtreuen, denn nur ganz gemächlich unter einander zu rühren, hierauf ſogleich in eine eingerichtete Forme, welche in der Mitte ein Rohr hat, und nach dieſem

Einſatz

Einſatz eingerichtet iſt, zu thun, und in einer Tortenpfanne zu backen. Allein beym Ausbacken iſt wohl zu merken, daß gleich anfänglich unten ein wenig ſtärker Feuer als oben ſeyn muß, damit es gleich zur Hebung getrieben werde, indem ſonſt die weiſſe Stärke zu fallen beginnet, und die Torte nicht gut ausfällt. Hernach wenn man ſieht, daß die Torte recht in der Hebung iſt, kan das Feuer unten auch ein wenig gemindert werden, damit ſie nicht verbrennen möge, oben darf nur ſtets ein mittelmäſſiges gelindes Feuer ſeyn, ſodann läßt mans fein langſam gar ausbacken, thuts aus der Forme, ſo wird die Torte recht ſchön werden. Die Forme aber muß nicht zu voll gegoſſen werden, ſonſt lauft ſie im backen über, und ſolches iſt nicht gut.

47. Wie eine Engländiſche Milch-Torte;

Man verfertige vorher einen gebrannten Teig von feinem Mehl und ein wenig Butter, mache eine Form wie eine blecherne Mandeltorten-Forme, oder was man ſonſt vor ein Model beliebet, und zwar rolle man erſtlich das Unterblatt ſo breit und dünne aus, als es nöthig iſt, alsdann mache man einen ſaubern Rand herum, ſo fein und zierlich als es nur immer möglich, und zwar wie man einen Rand um eine Schüſſel zu machen pflegt. Es muß ſolches auf einen Bogen Papier bereitet, und damit auf ein Blech, ſo es in den Ofen ſoll, oder in eine Tortenpfanne geſetzet werden; Hierauf nimmt man, nach Gutdünken oder Gröſſe der Torte, ein paar Löffel voll Mehl, Milch und Rahm, Eyer, Zucker, Zimmet und geriebene Citronenſchalen, rühret alles wohl an, wie man ſonſt eine gebackene Milch anzurühren pflegt,

ſchütte ſolches in den Teig und laſſe es backen. Dieſe Torte kan auch grün zubereitet werden, wenn man nemlich nach Gutdünken gekochten Spinat klein hackt oder ſtoßt, ſelbigen mit ein wenig Rahm durch einen Seiher ſtreicht, und dieſes zu der angerührten Milch thut, ſo fällt es auch recht gutaus.

48. Wie eine franzöſiſche Rahm-Torte?

Man muß ein Viertelpfund Mandeln ſtoſſen, ſelbige durch ein Sieb mit einem halben Maas Rahm ſchlagen, ſie unter beſtändigem Umrühren bey gelindem Feuer kochen laſſen, hernach, wenn alles halb eingekocht iſt, 4 Eyerdotter darein thun, und ſie wieder umrühren. Wenn man nun ſieht, daß der Rahm dick wird, kan man ein Viertelpfund Zucker und ein wenig Salz darein werfen, denſelben in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel thun, einen Boden von feinem dünnen Teige mit einem ſchmalen Rande in einer Tortenpfanne machen, den Rahm darein ſchütten, ſo daß er nicht zu dicke ſey, eingemachte Citronenſchalen reiben, ſolche daran thun, und die Torte anſtreichen. Wenn ſie nun gar iſt, wird ſie mit feinem Zucker überſtreut, und Pomeranzenblüth-Waſſer hinein geſchüttet, ſo iſt ſie alsdann fertig.

49. Wie eine Brod-Torte?

Man nehme 6 altgebackene Semmeln, reibe ſie recht zart auf einem Reibeiſen, ſchlage nach und nach 16 Eyer daran, rühre es wohl unter einander, thue ein halbes Pfund Zucker und etwas von friſchen würflich geſchnittenen Citronenſchalen darunter, ſchütte einen halben Schoppen Milch oder ſüſſen Rahm,

ein

ein wenig Roſenwaſſer, wie auch ein Viertelpfund geſchmolzene Butter daran, rühre alles wohl unter einander, mache einen Butterteig an, wälgere ihn aus, lege ihn in eine Tortenforme, gieſſe obigen Teig darein, und laſſe ihn in einem Backofen abbacken.

50. Wie aber eine Schwarzbrod-Torte?

Man nimmt 12 Eyer, thut von 6 das Weiße ab, alsdann ſchlägt man die Eyer in einem Hafen mit einer ſteifen Ruthe, bis ſie ganz dicke werden, wirft ein halb Pfund fein geriebenen Zucker darein, und ſchlägt es wieder eine gute Welle. Wenn ſolches geſchehen, muß man 12 Loth klein geſtoſſene ungeſchälte Mandeln dazu thun, klein rühren, das Weiße zu einem ſteifen Schaum machen, auch darzu thun, und zuletzt 18 Loth geriebenes ſchwarz Rockenbrod hinein rühren, doch darf es mit dem Rockenbrode ja nicht viel gerührt werden, ſonſt möchten die Eyer von der Säure des Brods wieder dünne und die Torte zu feſt werden, ſondern wenn das Brod nur eben bey Händenvoll hinein geſtreut und durchgerührt worden, ſo muß es ſogleich in eine hierzu eingerichtete Forme gethan und langſam gebacken werden. Was von Citronen und Gewürz darzu kommen ſoll, ſelbiges ſteht in eines jeden Belieben. Oder: Man kan 8 Eyer und 10 Dotter nehmen, ſolche mit einer ſteifen Ruthe ſo lange, bis ſie ganz dick wie ein Brey werden, ſchlagen hernach ein halb Pfund fein geriebenen oder geſtoſſenen Zucker darzu thun und wieder ſchlagen, alsdann ein Viertelpfund klein geſtoſſene Mandeln, Gewürznegelein, Muſcatennuß, Cardamomen nach Belieben, wie auch eine halbe Tafel geriebene Chocolade nehmen, dieſes al-

les, und zuletzt 4 Loth gerieben ſchwarz Rockenbrod, unter einander rühren, einen Reif oder Form darzu verfertigen, und darinn mit guter Aufſicht backen, ſo wird die Torte recht ſchön ausfallen.

51. Wie eine Wiener Biſcuit-Torte?

Auf 1 Pfund Butter werden 14 Eyer genommen, ſelbige in einem Hafen 2 Stunden lang auf einer Seite abgeſchlagen, damit ſie ſchön pflaumig werden; Zuletzt rührt man ein Vierling ſchön Mehl und ein halb Pfund geſiebte Stärke wohl darein, beſtreicht den gewöhnlichen Model mit Schmalz, ſchüttet ihn halb voll an, indem es aufgeht, und läßts in einer gelinden Hitze gemächlich backen.

52. Wie eine Wiener Brod-Torte?

Man pflegt zu einer Torte 2 Hände voll geriebenes Brod, ſo zuvor in guten Wein eingeweicht und wieder ausgedruckt worden, nebſt einem Pfund zart geſtoſſene Mandeln, zu nehmen, hernach die Mandeln und das Brod, auch ein halb Pfund geſiebten Zucker, Muſcatenblüthe, geſtoſſene Gewürznegelein, Zimmet, die Schalen von einer Limonie klein geſchnitten in ein tiefes Geſchirr zu thun, das Klare von 10 Eyern eine halbe Stunde lang darein zu rühren, auch noch ein Vierling Mehl ſo lange darunter zu rühren, daß es recht unter einander kommt, alsdann ein flaches Tortenblättgen ſamt dem Reif mit Schmalz zu beſtreichen, den Boden aufzuſtreichen, mit eingemachten Salſen zu füllen, den andern Teig zu ſpritzen, ein Gätter zu machen, und langſam zu backen, ſo wird die Torte recht ſeyn.

53. Eine Torte von ſauer-ſüſſen Sachen?

Es wird ein Glas voll Citronen- oder Traubeyſaft auf ein Viertelpfund Zucker genommen, ſolches auf dem Feuer abgerührt, bis es auf die Hälfte eingekocht iſt, alsdann kan man 6 Eyerdotter mit einem oder anderhalb Schoppen Rahm klein ſchlagen, mit ein wenig Butter, Zimmet, Orangenwaſſer, Citronenſchalen, und ſo mehr Zucker nöthig ſeyn möchte, zuſammen auf dem Feuer rühren, bis es dick wird, hernach kalt werden laſſen, und mit einem Blätterteig eine Torte davon verfertigen.

54. Wie eine Oblaten-Torte?

Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, reibt ſie klein, thut 1 Loth Zimmet, ein halb Loth Gewürznegelein, ein halb Pfund klein geſtoſſenen Zucker, ein halb Loth Muſcatennuß, 1 Loth Muſcatenblüthe, und ein Viertelpfund Citronat, ingleichen von fünf Eyern das Weiſſe, die Schale von einer Citrone und von einer ſüſſen Pomeranze darzu, die eine Hälfte davon wird ganz klein, die andere Hälfte aber länglicht geſchnitten, und ſolches alles unter einander gerührt. Nach dieſem kan man ein Blech mit Butter beſtreichen, die Oblaten darauf legen, einen Rand von Teige herum machen, das Vorhergehende auf die Oblate thun, in einer Hitze geſchwind backen laſſen, wann es nun oben gelb wird, ſo iſt es gut, endlich wird der Rand von Teige wieder abgemacht, ſo iſt die Torte fertig.

55. Wie eine Butter-Torte von ſüſſem Teige?

Zu einem halben Pfund Mehl pflegt man ein halb Pfund Butter zu nehmen, und nicht gar zwey gan-

ganze Eyerdotter unter das Mehl zu rühren, hernach die Butter darein zu ſchneiden, etwas weniges von Wein darzu zu gieſſen, Zucker darunter zu rühren, alles wohl untereinander zu wirken, auszuwälgern, eine Torte daraus zu verfertigen, eine Fülle von Zucker, Zimmet, gehackten Mandeln und allerley feinem Gewürze darein zu machen, mit Eyern zu überſtreichen, klar geriebenen Zimmet darauf zu ſtreuen, und im Ofen backen zu laſſen. Es können auch zierlich geſchnittene Blätter oder Kräpflein daraus bereitet werden.

56. Wie werden Butter-Törtlein von einem andern ſüſſen Teig verfertigt?

Man kan 1 Pfund Mehl, 20 Loth Butter, ein halbes Pfund Zucker nehmen, mit Eyern einen Teig daraus machen, und kleine runde Törtlein davon formiren, eine Fülle von Mandeln, Roſinen und Triſanet darein verfertigen, und in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen, wie es beliebig, backen, ſo iſt es recht.

57. Wie eine abgerührte gelbe Butter-Torte?

Man pflegt 2 Pfund Butter in einem tiefen Napf ſo lange zu rühren, bis ſie ganz weiß wie ein Milchrahm wird, hernach 20 Eyerdotter, und zwar einen nach dem andern, daran zu ſchlagen, ſolches ſamt der Schüſſel in ein kaltes Waſſer, oder in einen Brunnen-Eymer zu ſtellen, denſelben halb ins Waſſer hängen zu laſſen, und, nachdem die Butter ſtarr worden iſt, ihn heraus zu nehmen, ſo es aber im Sommer iſt, kan man es im Keller arbeiten, eine Achtel Metze Mehl, oder ein wenig mehr, auf ein

Brett

Brett ſchütten, die Butter mit den Eyern darein wirken, damit es ein gelinder Teig werden möge, 2 Blätter daraus wälgern, die Fülle von eingemachten Sachen, oder was beliebig, auf den Boden legen, den Deckel auf ein Blech oder Brett thun, ihn ſchön ausſchneiden oder ausdrucken, ſelbigen über die Fülle ſchlagen, beſtreichen, im Ofen backen laſſen, und, nachdem die Torte genug gebacken iſt, ein weiſſes oder rothes Eis darüber ziehen, ſo iſt ſie fertig.

85. Wie eine Franzöſiſche Butter-Torte?

Dieſe Torte kan auf folgende Art verfertigt werden, wenn man nemlich ein Stück friſche Butter, 4 rohe Eyerdotter, ein wenig Salz, Zimmet, ein wenig eingemachte Citronenſchalen und 2 Macronen ſtoßt, alles zuſammen in einen feinen Teig ſchlägt, ſie im Anrichten mit Zucker und Pomeranzenblüthwaſſer begieſſet, ſo iſt ſie recht.

59. Wie ferner eine Coppenhagiſche Butter-Torte?

Man muß 2 Pfund friſche Butter zerlaſſen, daß die Milch davon komme, es ein wenig ſtehen laſſen, damit das Unreine ſich auf den Boden ſetzen möge, alsdann das Helle herab gieſſen, einen Vierling Buſcoten ſtoſſen oder reiben, ein wenig Roſenwaſſer daran ſchütten, es nebſt einem Vierling Zucker dem Gelben von einer Citrone, ziemlich viel geſtoſſenen Zimmet, zu der durchgeſeiheten Butter thun, dieſes alles unter einander zum Feuer ſetzen, es zu einem Koch ſieden laſſen, aber beſtändig rühren, und, nachdem es eine Weile geſotten, es vom Feuer wegſetzen, eine Weile ſtehen laſſen, damit die gröſte Hi-

ze

ze davon gehe, hernach 3 bis 4 Eyerdotter darein rühren, ein Stück Butterteig ziemlich dünne auswälgern, ſolchen in eine mit Mehl beſtreute Tortenpfanne legen, alsdann die Fülle darauf, wie auch einen dünnen ausgeſchnittenen Deckel darüber machen, endlich mit Zucker beſtreuen und backen laſſen.

60. Wie macht man Butter-Schlangen?

Man nehme 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, ein Ey, 5 Loth Zucker, und ein wenig Wein, mache einen Teig zuſammen, und laſſe ihn ein wenig ruhen, unterdeſſen wird nachſtehende Fülle verfertiget: Man kan Aepfel ſchälen, ſie in Butter ſchweiſſen, daß ſie ein wenig weich werden, alsdann ſie erkühlen laſſen, Mandeln klein ſchneiden, Weinbeere waſchen, ſie zuckern, Zimmet daran thun, alles unter einander mengen, den Teig länglicht machen, ihn einer Hand breit auswälgern, die Fülle darauf legen, die eine Seite mit Eyern beſtreichen, es darüber ſchlagen, daß die glatte Seite in die Höhe kommt, in der Mitte ein ſchmales Würflein von Mandelzeug nach der Länge darauf legen, es mit einem Zwicklein, wie ein Rückgrad, zwicken, auf den Kopf ein Krönlein thun, es auf ein Blech in die Rundung, wie eine Schlange, legen, mit Eyern beſtreichen, und ordentlich backen laſſen.

61. Und wie ſüſſe Butter-Küchlein?

Es wird ein Viertelpfund Butter mit Roſenwaſſer ausgewaſchen, ein Ey in ein Viertelpfund Mehl geſchlagen, auch die Butter darunter gewirket, nach Belieben gezuckert, zu Plätzen, etwan eines kleinen Fingers dicke ausgewälgert, hernach werden

den ſelbige mit Mödeln ausgeſchnitten, dieſe ausgeſchnittene Blätter mit einem Ey, welches mit Zucker und Roſenwaſſer vermiſcht worden, beſtrichen, auf ein mit Mehl beſtreuetes Blech gelegt und gebacken. Man pflegt auch, ſo es beliebig, allerley Gewürz, als Zimmet, Muſcatennuß und Cardamomen, unter dieſen Teig mit einzuwirken, hernachmals dieſe Butterküchlein, wenn ſie aus dem Ofen kommen mit Eyern zu überſtreichen, mit zarten durchgeſiebten Zimmet zu beſtreuen, und beym Ofen ertrocknen zu laſſen. Oder: Man ſchlägt ein halbes Pfund Mehl, 2 Eyerdotter, ſchneidet ein halb Pfund Butter darein, wirkt es alles unter einander wohl ab, ſchüttet 2 oder 3 Löffel voll guten Wein darzu, zuckerts nach Belieben, wirket es ab, wälgert den Teig ſo dick, als etwa 2 Meſſerrücken ſeyn mögen. Nach dieſem muß man mit den darzu gehörigen Mödeln allerley Laub- oder Blumwerk daraus ſchneiden, ſelbige auf ein Blech legen, und ſie, wie die vorher beſchriebene backen. Einige nehmen 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter und 4 Loth Zucker zu dieſem Teig, und verfertigen ihn auf dieſe geſagte Art. Aus dieſem Teig können auch allerley Torten, wie auch mit Mandeln gefüllte Kräpflein gemacht werden.

62. Wie eine Eyer-Torte?

Man laſſe 12 Eyer hart ſieden, ſchäle ſelbige alsdann ab, thue ſie in friſch Waſſer, nehme ſie wieder heraus, trockne ſie zwiſchen 2 leinenen Tüchern, ſchneide ſie in der Mitte von einander, nehme das Gelbe heraus, das Weiſſe aber lege man auf einen Tiſch, thue ein wenig Peterſilie dazu, hacke es zuſammen wohl, formire hernach von blätterichtem

tem Teige die Torte in einer Tortenpfanne, lege auf deren Boden ein wenig friſche Butter, auf ſelbige aber das Gelbe der Eyer ordentlich bey einander, und darzwiſchen ſtreue man gehackte Citronade, das gehackte Weiße der Eyer darüber, würze es mit ein wenig Salz, ſtreue ſo viel Zucker, als nöthig iſt, darauf, lege friſche Butter darüber her, ſchlieſſe die Torte mit einem Deckel von eben dem blätterichten Teige, mache einen Rand herum, beſtreiche ihn mit geklopftem Eye, und laſſe die Torte im Ofen gar backen. Wenn ſie nun gar iſt, wird ſie auf eine Schüſſel geſetzet, und warm angerichtet.

63. Wie eine weiſſe Eyertorte?

Man kan das Weiße von 15 Eyern nehmen, ſie wohl zerſchlagen, ſolche ein klein wenig ſalzen, ſo viel Milch, als der zerklopften Eyer, nebſt einem halben Pfund geſtoſſenen Mandeln, darzu thun, ſie durch ein Sieb treiben, hernach alles zuſammen mit einem halben Pfund Zucker vermiſchen, einen Boden, wie zu den andern Torten, verfertigen, und ſelbige backen laſſen. Hierbey iſt noch zu erinnern, daß der Boden dieſer Torte von Mehl und ganzen Eyern, oder aber von Mehl und lauter Eyerdottern, mit Roſenwaſſer und Zucker vermiſcht, angemacht werden müſſe.

64. Und wie eine Franzöſiſche Eyer-Torte?

Man muß von ein wenig Butter und Eyerdottern, wie auch einem Stück Zucker und Pomeranzenblüth-Waſſer einen Rahm machen, ſolchen zu einem feinen dünnen Teig in eine Tortenpfanne ſchlagen, den Rand daran ſchmal machen, grüne Citro-

nen-

nenſchalen darauf reiben, recht backen laſſen, und ſie ſauber glaciren, ſo wird ſie gut ſeyn.

65. Wie eine Citronen-Torte?

Nachdem die gelbe Schalen von den Citronen abgeſchält worden, pflegt man ſie wie ein ſaures Kraut zu ſchneiden, das Mark in ein Schälgen zu thun, einzuzuckern, wie auch die geſchnittene Citronen, ſie über Nacht ſtehen zu laſſen, ein halb Pfund Mandeln und ein wenig geriebenes Brod zu hacken oder zu ſtoſſen, die in Zucker geſtandene Citronen, Mandeln und das Brod, auch noch mehr Zucker unter einander zu miſchen, 3 Eyer daran zu ſchlagen, den Saft aber, den die Citronen geſetzt haben, davon zu laſſen, und ein Malvaſier dafür daran zu ſchütten; oder es kan auch das Brod in Wein geweicht, alsdann eine Torte von ſüſſem Butterteig aufgeſetzt, die Fülle hinein gethan, und oben darauf von dem Zucker und den geſchnittenen Citronenſchalen geſtreut werden. Nach dieſem macht man von dem Teig ſo lang, als die Torte iſt, runde Würſtlein, legt ſie Gitterweiß gegen einander, daß lauter vierecktigte Löchlein ſind, den Teig beſtreicht man mit Eyerdottern, ſtellt ihn in den Ofen, und läßt ſolchen ſchön gelbe backen.

66. Und wie von eingemachten Citronen-Schalen?

Man nimmt eingemachte Citronenſchalen, ſo viel als beliebig, ſtößt ſolche mit Zimmet, ein paar Zwieback und einem halben Glas voll eingemachten Saft, oder was man hat, zu einem feinen Teig, alsdann davon eine Torte in feinen mürben, oder

feſten, oder auch nach Belieben in einen Blätterteig, läßt ſie wohl backen, und richtet ſie mit Orangenblumen, wenn man ſie hat, an.

67. Wie ferner von grüner Citrone?

Dieſe kan eben ſo wie eine Pomeranzen-Torte verfertigt werden, aber anſtatt der Piſtacien muß man eingemachte Citronenſchalen nehmen.

68. Wie eine gerührte Torte?

Man muß 4 Loth friſches Schmalz eine halbe Stunde lang, bis es nemlich weiß wird, rühren, hierauf 6 ganze Eyer und 2 Eyerdotter, und zwar eines nach dem andern, hinein ſchlagen, ein halbes Pfund Mehl, 3 oder 4 Löffel voll gute Hefen, 3 Löffel voll Roſen- oder Zimmetwaſſer, und 2 Löffel voll Milchrahm, alles nach und nach hinein rühren, den Model wohl mit Butter beſtreichen, den Teig hinein ſchütten, daß er ein wenig über halb voll werde, ihn auf den Ofen ſetzen, damit er gehen möge, und ſolchen eine halbe Stunde backen laſſen. Man kan auch 4 bis 6 Loth klein geſtoſſene Mandeln und Zucker, ſo es beliebig, daran thun.

69. Wie werden aber gerührte kleine Törtlein gemacht?

Man pflegt ein halbes Pfund gutes Schmalz zu rühren, 15 Eyer zu wärmen, 1 Pfund Mehl, 9 Löffel voll Milch, 7 Löffel voll Hefen, und 9 Löffel voll Zucker zu nehmen, dieſes alles unter einander zu rühren, es in die mit Schmalz beſtrichene Mödel zu füllen, und gehörig zu backen.

70.

70. Wie eine Kraft-Torte?

Man thut 1 Pfund feinen Zucker in einen Hafen, und klein geſchnittene Citronenſchalen darzu, hernach ſchlägt man 6 Eyer daran, und von 16 Eyern die Dottern, welche aber recht weiß geſchlagen werden müſſen, hierauf pflegt man ſie mit ein wenig Anis, Cardamomen, wie auch von allen Gewürzen etwas, ebenfalls darein zu thun, alsdann das Weiße von den 16 Eyern zu einem Schaum zu ſchlagen, ferner ſolches nebſt 1 Pfund feinen Stärkmehl darzu zu thun, alles zuſammen in eine Forme zu ſchütten, und es langſam backen zu laſſen. Oder: Man kan 12 Eyer ausſchlagen, das Weiße davon auf einen Teller thun, allein auf einmal über 2 nicht, alsdann mit einem Meſſer ſchlagen, daß es wie ein Schnee ausſieht. Unterdeſſen müſſen die 12 Eyerdotter nebſt einem Pfund wohlgeſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker und 2 Löffel voll Pomeranzen- oder Zimmetgeiſt, unter einander wohl abgekocht, und ſodann die geſchlagene Eyerweiß nach und nach hinein gerührt werden. Wenn nun die Eyer und der Zucker eine halbe Stunde gerührt worden, und zwar ſo, daß der Teig Blaſen bekommt, ſo nimmt man 1 Pfund Stärkmehl, und mengt es gleichfals darunter, es darf aber der Teig mit dem Mehl nicht lange, ſondern nur ſo viel, bis es recht unter einander kommt, gerührt werden. Sodann muß auch in Acht genommen werden, daß man im Rühren auf einer Seite bleibt, hierauf ſchüttet man dieſen Teig in einen mit Butter beſtrichenen Tortenmodel, bis zur Helfte, ſetzt ihn in einen erhitzten Ofen, und läßt ihn ganz langſam backen. Es kan auch, ſo es beliebig, ge-

ſtoßener Zimmet und von einer Citrone die Schale auf einem Reibeiſen abgerieben, und ſolches darunter gemiſcht werden, ſo iſt es auch recht.

71. Wie eine Makronen-Torte?

Man pflegt einen rechten Makronenteig zu machen, aber, wie zu den Makronen auf jedes Pfund Mandeln 1 Pfund Zucker genommen werden ſo nimmt man zur Torte nur den halben Theil, indem es ſonſt gar zu feſte wird, und dieſes wird auf folgende Art gemacht, wenn man nemlich 1 Pfund geſtoſſene Mandeln mit einem halben oder Viertelpfund geriebenen feinen Zucker in einer Caſſerole auf dem Feuer ein wenig abrühret, daß es nicht mehr anklebet, aber doch nicht zu viel und zu ſtark, ſonſt wird es zu trocken, alsdann hinſetzt, damit es abkühle, hernach das Weiße von 6 Eyern zu einem ſteifen Schaum ſchlägt, ſolches mit geriebenen Citronenſchalen und klein geſchnittener Sucade unter einander rühret, hierauf von feinem mürben oder einem Butterteig ein Unterblatt oder Boden in eine Tortenpfanne zurichtet, den Rand herum ſauber umkräuſet, ſodann den Makronenteig darüber her, und zwar eines kleinen halben Fingers dicke, einſtreichet aber ja nicht dicker, denn ſonſt bleibt es teigigt und klebigt Nach dieſem kan man es überher fein glatt machen, ein Eyerweiß mit ein wenig Zucker und Roſenwaſſer klein ſchlagen, damit überher ſauber beſtreichen, langſam backen laſſen, auch, ſo man will, ſie zuletzt glaciren und mit buntem Streuzucker beſtreuen, ſo wird ſie ſchön und gut.

72. Wie eine Marcipan-Torte?

Man nehme 1 Pfund gröblicht geſtoſſene Mandeln, bereite 3 Viertelpfund Zucker und 6 Loth ſchön

Mehl,

Mehl, treibe 6 Loth friſche Butter hübſch pflaumig ab, drucke den Saft von einer Limonie darein, und ſchneide die Schalen klein, thue hernach die Mandeln und den Zucker darein, rühre es eine halbe Stunde, damit es untereinander kommen möge, bereite alsdann ein flaches Tortenblättgen, beſtreiche es mit Butter, ſtreiche ein Theil von dem Teig darauf, fülle es mit eingemachten Salzen, und ſpritze den andern Teig, oder mache ein Gätter darüber, ſo iſt es recht.

73. Wie eine Citronat-Torte?

Man kan ein halb Pfund Citronat ſo klein als Nudeln ſchneiden, ſolchen in eine Schüſſel thun, ein wenig Wein daran ſchütten, woſelbſt er aufſieden muß, hierauf länglicht geſchnittene Mandeln und klein geſchnittene Citronenſchalen darauf ſtreuen, ihn wieder kalt werden laſſen, alsdann einen feinen mürben Teig nehmen, eine Torte daraus verfertigen, den zubereiteten Citronat darein füllen, die Torte in den Ofen ſetzen, und ſie fein abbacken laſſen.

74. Wie eine Zucker-Torte?

Man nimmt 12 Eyer, und ſchlägt ſie eine Stunde lang ganz klein, rührt 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Reißmehl, klein geſchnittene Citronenſchalen und ein wenig Anis darzu, hernach kan ein wenig Roſen- und Zimmetwaſſer daran geſchüttet, und alles wohl untereinander gerührt werden. Nach dieſem wird eine Tortenpfanne mit zerlaſſener Butter beſtrichen, der Teig darein gethan, in dem Ofen gebacken, und endlich vor dem Auftragen noch Zucker darüber geſtreut.

75. Wie macht man eine Citronen-Biſcuit?

Es wird das Gelbe von 12 Eyern in eine groſſe tiefe Schüſſel geſchlagen, ſolches erſtlich klein gerührt, alsdann die Schale von 2 bis 3 Citronen abgerieben, ein wenig Roſenwaſſer, nebſt etwas geſtoſſenen Cardemomen dazu gethan, hierauf 1 Pfund geriebener feiner Zucker nach und nach bey Händen voll hinein gethan, und wenn alles darinnen iſt, ſo lange gerühret bis es recht raſch wird und ſich hebet, ferner das Weiße von 12 Eyern zu einem ſteifen Schaum geſchlagen und ſachte dazu gerührt. Nach dieſem ſtreut man zu allerletzt 1 Pfund durchgeſiebte weiße Stärke bey Händen voll hinein, rühret es gemächlich unter einander, und läßts dann gleich in einer eingerichteten Forme, wie vorher, langſam backen. Es kan in allerhand zierlichen Formen, als z. E. als eine Schnecke, eine Melone, in einem blechernen Rande mit einem Rohr, oder wie man will, ausgebacken werden.

76. Wie eine Pomeranzen-Torte?

Es werden ſo viel Pomeranzen, als man nöthig hat und zu gebrauchen vermeynt, genommen, alle Schalen davon abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder Stücken geſchnitten, die Kerne heraus gemacht, mit Zucker, Zimmet klein geſchnittenen Piſtacien und geſtoſſenen Zwieback angemenget, und alsdann kan man eine Torte, auf welche Art man will, davon verfertigen.

77. Wie eine Zimmet-Torte?

Hierzu kan man 2 Loth Zimmet, 1 Pfund Zucker und 1 Pfund geriebene Mandeln, wie auch 12 ganze Eyer und die Dottern von 8 Eyern nehmen, alsdann die Schale von einer Citrone in länglichte Stücklein, und von der andern Citrone die Schale würflicht ſchneiden. Wenn nun ſelbiges zurechte gemacht iſt, pflegt man die Eyerdottern ganz klein zu ſchlagen, den Zucker, zart geſtoſſenen Zimmet, die Mandeln und Citronenſchalen darunter zu ſchlagen, hernach das Weiße zu einem Schaum zu ſchlagen, es auch unter das Vorhergehende zu thun. So dieſes geſchehen, wird alles zuſammen faſt eine Stunde lang geſchlagen, alsdann ſelbiges in eine vorher mit zerlaſſener Butter beſtrichene und mit Mutſchelmehl beſtreuete Tortenpfanne geſchüttet, und in einem nicht gar zu heiſſen Ofen gebacken. Oder: Man nehme ein halb Pfund durchgeſiebten feinen Zucker, 2 Loth geſtoſſenen Zimmet, ein halb Pfund geſchälte und geriebene Mandeln, Malvaſier-Weinbeere, Zibeben und ein wenig Roſenwaſſer, rühre es unter einander, daß es recht dick werde, alsdann muß man einen mürben Tortenteig bereiten, davon einen Boden mit einem Rande auswälgern, ſelbigen mit geröſtetem weißen Mehl beſtreuen, das Vorhergehende darauf ſchütten, und es in einer Tortenpfanne backen laſſen. Wenn es anfängt oben hart zu werden, ſo iſt es fertig, hierauf wird es mit Zucker beſtreut, ſo iſts denn recht und gut.

78. Und wie eine Zimmet-Strudel?

Man pflegt ein Viertelpfund Mandeln ganz

klein zu ſtoſſen, 2 Loth klein geſtoſſenen Zimmet, ein halb Loth Cardamomen, eine ganze Muſcatennuß, nebſt Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen, klein geſchnitten darzu zu thun, es zu zuckern, 2 bis 3 Eyer daran zu ſchlagen, und eine Fülle daraus zu machen. Nach dieſem muß man 1 Pfund ſchön Mehl, ein halb Pfund Butter, ein Ey, anderthalb Vierling Zucker und Zimmetwaſſer nehmen, einen Teig davon machen, über die Helfte des Teiges nehmen, ihn in die Länge auswälgern, ein Viertel oder halb Viertel breit, und zwar ganz dünne, je dünner je beſſer, die angemachte Fülle ſodann nicht gar zu dünne auf den Teig ſtreichen, in der Länge über einander rollen, den übrigen Teig wieder dünne auswälgern, die Wurſt in den Teig ſchlagen, es auf ein Blech in die Runde herum thun, mit einem Ey beſtreichen und es backen laſſen. Wenn es nun gebacken iſt, wird es mit Zucker und Zimmetwaſſer beſtrichen, und mit einem krauſen Biſamzucker beſtreut. Anbey iſt auch zu merken, daß, wenn die Fülle aufgeſtrichen iſt, man es ſowohl bey dieſem als auch den Krebs- und Mandeln-Strudeln mit Butter überſtreicht, und alsdann erſt zuſammen rollet.

79. Wie eine Wein-Torte?

Man rührt etwas röthlichten Wein, ein Stück Butter, Zucker, Zimmet, Johannisbeerſaft, 4 bis 6 Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronenſchalen, wie auch 2 bis 3 geſtoſſene Zwieback, zu einem dicken Rahm ab, läßts kalt werden, und machts, wie ſchon bereits bey der Torte von eingemachten Citronenſchalen gezeigt worden, ſo iſt es recht.

80.

80. Wie eine Eyerkäs-Torte?

Nachdem man vorher einen guten Eyerkäs oder Eyermilch bereitet und kalt werden laſſen, wird ſelbiger in ein Tuch geſchlagen, wohl ausgetrocknet, hernach durch einen Seiher getrieben, damit er hübſch glatte werde. Wenn ſolches geſchehen, miſcht man friſche Butter, ſo groß als ein Ey, und 1 bis 2 Löffel voll ſüſſe Milch oder Rahm darunter in einen Mörſel, zuckert ſelbiges, ſtreut kleine Weinbeerlein oder Corinthen darein, rührt alles wohl unter einander, füllt es ſodann in einen Tortenteig, ſtreut Zucker darauf, läßts backen, ſo wird es ein braunes Häutlein und einen guten Geſchmach bekommen.

81. Wie eine Kingel-Torte mit Mandel-Eis, auf Wiener Art?

Man muß 1 Pfund abgezogene und gröblicht geſtoſſene Mandeln, 3 Vierling fein geſiebten Zucker in einen Napf thun, 4 Eyer nebſt 4 Dottern daran ſchlagen, es eine Stunde lang rühren, geſtoſſenen Zimmet, Gewürznegelein, einen Vierling Piſtacien und von einer Limonie die Schalen länglicht und klein geſchnitten, darunter miſchen, ein Tortenblättgen, ſo umgekehrt, ſamt dem Reif ſchmieren, es mit Oblaten belegen, das Abgerührte darein ſchütten, gemächlich backen laſſen, das Mandel-Eis machen, ein halb Pfund ſchön weiß geputzte klein geſtoſſene und mit Limonienſaft angefeuchtete Mandeln, wie auch anderthalb Vierling geſiebten Zucker, 2 Eyerklar nehmen, es in einem Mörſel recht unter einander abreiben, dieſen Teig in eine zinnere Spritze mit einem kleinen

Röhrlein thun, wenn hernach die Torte gebacken iſt, oben auf kleine Ringlein zierlich ſpritzen, es in eine Tortenpfanne ſetzen, nur oben eine Glut machen, damit das Eis hart werde, und mit aufgeſetzten Mandelbögen in die Höhe es auszieren, ſo ſieht es ſchön.

82. Wie eine Hefen-Torte?

Man nimmt ein viertel Pfund Schmalz zu ein Pfund Mandeln, rührt es wohl ab, ſchlägt 8 Eyer, und zwar eines nach dem andern hinein, und wenn ſolche abgerührt ſind, ſchüttet man 3 Löffel voll Rahm darein, rührt es wohl ab. Hierauf pflegt man 3 bis 4 Löffel voll wohl abgewäſſerte Hefen darein zu gieſſen, es zu ſalzen, 1 Pfund Mehl dazu zu thun, es wohl abzurühren, alsdann die zart geſtoſſene Mandeln, und wenn man will, zuletzt Krebsbutter. Ferner wird ein Tortenmodel wohl mit Butter beſtrichen, der Teig hinein geſchüttet, ſodann läßt man ihn auf einem Ofen gehen, bis er voll iſt, hernach bäckt man ihn hübſch gelbe und ganz langſam, und wenn dieſe Torte auf den Tiſch gegeben werden ſoll, wird Zucker darauf geſtreut.

83. Wie ferner eine ſolche Torte auf Wiener Art?

Man pflegt ein Pfund Butter oder friſches Schmalz in einem Napf eine halbe Stunde lang ſchön pflaumig abzureiben, in einem Hafen 3 Löffel voll gute gewäſſerte Hefen, einen halben bis ganzen Schoppen Milchrahm nebſt 12 Eyerdottern in einem Hafen unter einander abzurühren, es in die abgetriebene Butter hübſch langſam, damit es nicht zuſammen laufen möge, zu treiben, 2 Pfund geſiebtes ſchön

Mehl darein zu rühren, zu ſalzen, den Teig anzumachen, ſelbigen auf ein mit Mehl beſtreutes Nudelbrett ein wenig abzuwirken, hierauf ein flaches Tortenblech mit dem Reif zu nehmen, nicht gar den halben Teig auszutreiben, ihn auf das Tortenblech zu thun, ſolchen mit gedünſten Zibeben, mit Zucker und Zimmet vermiſcht, zu füllen, von dem andern Teig ein doppeltes Gätter und den Reif herum zu machen, es an einen warmen Ort, wie ein Gogelhopfen, aufgehen zu laſſen, hernach zu backen, alsdann wird es hoch aufgehen und hübſch pflaumig werden. Von dieſem Teig können auch Krapfen bereitet und gefüllt, an einen warmen Ort, damit ſie fein aufgehen, geſetzt und wie die Torten gebacken, auch mit Eyern angeſtrichen werden.

84. Wie eine Rahm-Torte, oder Torte de Craim?

Man ſtreiche ein viertel Pfund recht fein wie Mehl geſtoſſene Mandeln mit ſüſſer Milch durch ein Haartuch, damit es recht ſämig werde, und was nicht durch will, ſtoſſe man wieder, bis alles durchgetrieben iſt, alsdann koche man es bald ein, rühre es beſtändig, ſchlage zuletzt 4 Eyerdotter mit ein wenig Rahm klein, rühre es auch dazu, und wenn es zu dicke ſeyn ſollte, thue man ohngefähr ein viertel Pfund Zucker dazu, beſchmiere hierauf ein Schüſſel mit Butter, ſchütte es darein, daß es kalt wird, hernach kan man es in eine Torte verfertigen, und zwar, wenn man nemlich unten auf den Teig ein wenig dicken ſüſſen Rahm ſtreichet, geriebene Citronenſchalen darüber ſtreut, alsdann das fertig gemachte entweder in Stücken geſchnitten oder ganz darauf leget, hierauf wieder mit ein

ein wenig dicken Rahm überſtreicht, und mit geriebenen Citronenſchalen überſtreut, ſauber mit Striemen überlegt, den Rand zierlich umkrauſet und alſo ordentlich backen läßt.

85. Wie ferner eine Torte von lauter Rahm?

Man nehme nach Gutdünken etwas ſüſſe Milch, laſſe ſolche den dritten Theil einkochen, daß ſie anfängt ſämig zu werden, alsdann ſchlage man 6 Eyerdotter mit ein wenig Milch recht klein, rühre ſie mit einem kleinen Stücklein Butter und ein wenig Salz wohl ab; alsdann wird es ferner gekocht, immerfort gerührt, bis es dick wird, auch zuletzt Zucker dazu gethan, und alſo gemacht, wie die vorhergehende Torte.

86. Wie eine Reis-Torte?

Nachdem der Reis vorher in Milch recht dicke gekocht worden, muß man ihn mit eben ſoviel geſchälten Mandeln in einem Mörſel klein ſtoſſen, ein gut Stück Butter und Zucker dazu thun, und dieſes zuſammen noch mit dem Vorhergehenden eine Weile ſtoſſen, hernach mit einem Ey durchrühren, zuletzt eine Forme, die vorher mit Butter ausgeſtrichen iſt, damit voll füllen, und es ſchön gelb backen laſſen.

87. Wie eine Marmelade-Torte?

Man kan Melonenmark mit einem Glas Wein kochen laſſen, und wenn die Brühe eingeſotten iſt, eingemachte Citronenſchalen mit Macronen, ein wenig Zimmet und Zucker im Mörſel ſtoſſen, eine Torte von feinem Teig ohne Deckel verfertigen, Zucker und Pomeranzenblüth daran thun, oder ſie glaciren, ſo iſt ſie recht.

88. Wie eine Nudel-Torte?

Zu einer groſſen Torte muß man 3 Vierlig abgezogene Mandeln nehmen, den halben Theil klein ſtoſſen, mit Limonienſaft anfeuchten, den andern halben Theil geſtiftelt ſchneiden, die geſtoſſene Mandeln nebſt einem halben Pfund Zucker, wie auch 4 Eyer dazu thun, es eine halbe Stunde lang rühren, von Mehl und 2 Eyern, mit ein wenig Zucker vermiſcht, geſchnittene Nudeln machen, ſie ſchön weiß aus dem Schmalz backen, ſelbige wie die geſtiftete Mandeln zerbrechen, alle beyde Stücke in das Abgetriebene rühren, damit es wohl unter einander kommen möge, hierauf ein geſchmiertes flaches Tortenblättgen mit Oblaten belegen, das Abgerührte darein füllen, den Reif herum machen und es im Ofen langſam backen laſſen.

89. Wie eine Käß-Torte?

Man nimmt 5 Eyer, ein wenig Muſcatenblüth, wie auch etwas Wein, nebſt klein geſtoſſenen Mandeln, Zucker, Butter und Käſe, und zwar von den letzten vier Stücken ein halb Pfund, macht alles zuſammen, thut einen ſüſſen Butterteig in einen Model, ſchüttet die Fülle darein, und läßt die Torte im Ofen backen.

90. Wie eine Roſinen-Torte?

Nachdem man vorher ein halb Pfund oder auch mehr, wenn man will, kleine Roſinen geleſen und ſauber gewaſchen hat, wird Wein mit Zucker vermiſcht in einem Tiegel oder Caſſerole auf ein Kohlfeuer geſetzt, hernach kan man die kleinen Roſinen

darein thun, ſelbige eine Weile dämpfen laſſen, auch ein wenig klein geſchnittene Citronenſchalen an die Roſinen werfen, und alsdann wieder kalt werden laſſen, hierauf eine Torte entweder im ganzen oder mit einem Gitter formiren, und die Garnituren nach eigenem Belieben verändern.

91. Wie aber von Roſinen und Mandeln?

Wenn vorhero 1 halb Pfund Zibeben geleſen, wie auch ein viertel Pfund Mandeln abgezogen und länglicht geſchnitten worden, muß man beydes zuſammen in einen Tiegel oder Caſſerole thun, etwas Wein, aber ja nicht zu viel, nebſt Zucker und Citronenſchalen daran ſchütten, es auf Kohlen ſetzen und ein wenig dämpfen laſſen, alsdann, nachdem es wieder kalt worden, ſolches in eine Torte füllen, und ſelbige hübſch abbacken, ſo wird ſie gut ſeyn.

92. Wie ferner eiae Zibeben Torte?

Vorhero müſſen die Zibeben ausgekörnet, gewaſchen und ein wenig in Malvaſier aufgequellet ſeyn, hernach verfertigt man davon eine Torte, wie bey der Prunellen-Torte gezeigt wird, oder es kan auch ein Deckel mit 4 Blättlein alſo darüber gemacht werden: wenn man nemlich 4 Plätze auf das dünneſte auswälgert, einen jeden Platz mit zerſchmolzener Butter vermittelſt eines Pinſels, beſtreicht, alsdann die vier Blättlein auf einander legt, die Torte, wie man mit einem andern Deckel insgemein zu thun pflegt, damit bedeckt, hernach, wenn die Torte gebacken iſt, ſo heben ſich die Blättlein ſchön herunter. Ehe es aber gebacken wird, muß es oben her mit einem Ey beſtrichen, Zucker darauf geſtreut, oder aber nach dem

Ba-

Backen mit einem Eis oder Spiegel überzogen werden. Mit dergleichen Deckel von etlichen Blättlein alſo über einander gelegt pflegt man auch andere Torten zu überdecken und zu verfertigen.

93. Wie macht man eine Aepfel-Torte?

Nachdem vorher die Aepfel abgeſchält, in vier Stücken wie auch die Kernhäuſer ſauber heraus geſchnitten worden, muß man ſie in ganz dünne Scheibgen ſchneiden, alsdann mit ein wenig Butter, geſtoſſenen Zimmet, Zucker, klein gehackten Citronenſchalen, auch wenn es beliebig, mit klein geſchnittener Sucade ein wenig auf dem Feuer abſchwitzen laſſen, und ſo die Aepfel nicht allzuſauer und wäſſerig ſind, ein wenig Wein dazu gieſſen, allein es dörfen ſolche ja nicht zu dünne und zu weich gemacht werden. Nach dieſem läßt man ſie ein wenig abkühlen, macht in feinem Blätterteig eine Torte davon, ſo iſt ſie recht.

94. Wie ferner eine Aepfeltorte en Craim?

Die Aepfel werden vorher ſauber geſchält, hernach in 4 oder mehr Stücke geſchnitten und die Kernhäuſer heraus gethan, alsdann gießt man Wein darauf, kochts dann recht dick und ſtark ein, ſtoßts mit Zucker und Orangenblumen, ſtreichts durch ein Haartuch, verfertigt in einem feſten oder Blätterteig eine Torte davon und glacirt es. Oder man pflegt Aepfel in kleine Stücke zu ſchneiden, mit Wein, Zucker, Zimmet und eingemachten Citronenſchalen abzuſtoſſen, in feinem Blätterteig eine Torte davon zu machen, und nach dem Backen mit Zucker und Orangenwaſſer zu glaciren, welches auch recht ſeyn wird.

95. Wie eine Aepfeltorte mit Quitten?

Es müſſen die Aepfel und Quitten ganz weich, wie ein Brey, gedämpft werden, alsdann durch ein enges Sieb getrieben, ganz klein geſtoſſene Mandeln nebſt Zucker und Zimmet darunter gerührt werden. Wenn dieſes geſchehen, kan man von dem Butterteig 3 bis 4 Plätze auf das dünneſte auswälgern, zerſchmolzene Butter dazwiſchen ſtreichen, auf einander legen, den letztern Boden aber mit der obgedachten und zuſammen gemachten Fülle überſtreichen, Zucker und Zimmet darauf ſtreuen, und alſo dieſe Torte mit dergleichen drey- oder vierfachen Plätzlein wieder bedecken. Wenn man will, kan auch beſagter Deckel zuvor nach einem Papiermodel ausgeſchnitten, alsdann die Torte rings herum artig bezwickt, und oben mit Eis oder Spiegel überſtrichen werden, ſo ſieht es auch ſchön.

96. Wie eine Franzöſiſche Torte von Aepfel-Rahm?

Man kan Renettenäpfel ſchelen, ſelbige in einer Terrine mit Wein kochen, und zwar nur das Mark von den Aepfeln. Wenn ſie nun gekocht ſind, werden ſie mit Zucker und Pomeranzenblüthe in einem Mörſel geſtoſſen, durch ein Sieb getrieben, in einen recht dünnen Teig geſchlagen; alsdann macht man die Torte, und im Anrichten muß ſie glacirt werden.

97. Wie pflegt man eine Aepfeltorte noch auf eine andere Franzöſiſche Manier zu verfertigen?

Die Aepfel werden Scheibenweiſe geſchnitten, und nachdem der Butz heraus geſchnitten worden, mit

mit Wein, Zucker, Zimmet, eingemachten und geſtoſſenen Citronenſchalen abgekocht, hierauf alles zuſammen in einen feinen Teig geſchlagen. Nach dieſem macht man einen Deckel von geblättertem dünnem Teige, ſtreicht die Torte an, backt ſie und richtet ſelbige mit Zucker und Pomeranzenblüthe, ſo iſt ſie fertig.

98. Kan man eine Aepfeltorte noch auf eine andere Art bereiten?

Ja! und zwar geſchieht ſolches auf folgende Art: Wenn man nemlich geſchälte Aepfel auf einem Reibeiſen reibt, ein wenig Butter in einem Tiegel aufs Feuer ſetzt, die Aepfel hinein legt, ſie ein wenig ſchweiſſen läßt, ein paar Hände voll zart geriebene Semmel dazu wirft, ein halb Pfund Rindsmark ganz klein ſchneidet, zuvor aber die Aepfel mit 4 bis fünf Eyern auf dem Feuer abrührt, damit ſie ganz trocken werden, hernach ſelbige vom Feuer thut, das gehackte Mark, ein wenig in Milch geweichte und ausgedruckte Semmel, wie auch viel Zucker und Zimmet, ingleichen geſchnittene Mandeln und Roſinen darein ſchüttet, dieſes wohl unter einander rührt, in dieſe Fülle auch noch 10 bis 12 Eyer von dem Weiſſen aber nur die Hälfte ſchlägt, es noch eine gute Weile rührt, hierauf eine Tortenpfanne mit Butter beſtreicht, ein Blatt von mehr beſchriebenen Butterteig auftreibt, ſolches in die Pfanne legt, den Teig um die Pfanne herum abſchneidet, ſelbigen mit zerklopften Eyern beſtreicht, die abgerührte Fülle darein ſchüttet, alsdann oben darüber von Teig ein Gitter, aber nicht gar zu enge zuſammen, verfertigt, ſie in Backofen ſetzt, und nachdem ſie recht gebacken worden, ſolche anrichtet, und recht warm zu Tiſche trägt.

99. Wie macht man eine Torte von Franz-Aepfeln?

Man nehme Reinetten oder andere gute Franz-Aepfel, ſchneide ſie halb von einander, nehme das Kernhaus heraus, ſchäle ſie, lege ſie ordentlich bey einander in eine kleine Pfanne, thue ein Stück ganzen Zimmet, ein Stück grüner Citronenſchalen, ſo viel Zucker als nöthig iſt, wie auch 1 oder 2 Gläſer voll Waſſer dazu, decke die Pfanne zu und ſetze ſie auf ein Caſſerolloch. Wenn nun die Aepfel gekocht haben und der Syrup etwas eingekocht iſt, kan man ſie abnehmen und erkalten laſſen, hierauf einen Boden von blätterichtem Teige verfertigen, damit eine Tortenpſanne belegen, die Aepfel ordentlich hinein thun, die Torte mit einem abgeſchnittenen Boden von eben dem Teige beſchlieſſen, das was überſteht umher abſchneiden, ſie mit geklopftem Ey beſtreichen, im Ofen backen laſſen, alsdann auf gewöhnliche Art glaciren, in eine Schüſſel ſetzen und warm anrichten.

100. Wie eine Birn-Torte?

Hierzu pflegt man gute Birnen zu nehmen, ſolche zu ſchälen, klein zu hacken, Zucker und Zimmet wie auch kleine Roſinen darauf zu ſtreuen, Semmelkrumen in rein ausgewaſchener Butter zu röſten, und wenn dieſes geſchehen, es mit dem Vorhergehenden unter einander zu mengen, es ſo lange zu röſten, bis man meynt, daß die Birnen weich ſeyn möchten, unter dem röſten es fleißig umzuwenden, damit es nicht anbacke. Hierauf muß man es aus dem Tiegel heraus nehmen, in einer Schüſſel kalt werden laſſen, von einem mürben Butterteig einen Boden machen, auf

ſolche die zubereitete Birnen legen, einen ausgeſchnittenen Deckel darüber machen, mit Ey beſtreichen, alſo backen laſſen, und wenn die Torte aus dem Ofen kommt, Zucker darauf zu ſtreuen.

101. Wie wird aber eine Torte von Franz-Birnen bereitet?

Man nimmt eine gute Art von Franzbirnen, ſchneidet ſelbige halb von einander, ſetzt ſie in einer mit Waſſer gefüllten Pfanne zum Feuer, läßt ſie gar kochen, nimmt ſie hierauf ab, wirft ſie in kalt Waſſer und ſchält ſolche. Nach dieſem, wann die Kernhäuſer heraus gethan worden, werden ſie zierlich geſchnitten, in eine kleine Pfanne mit ſo viel gereinigtem Zucker, als nöthig iſt, gelegt, auch 2 bis 3 Citronenſcheiben dazu gethan, ſolche auf dem Caſſerolloch einige mal aufgewellt, alsdann abgenommen und kalt gemacht. Hierauf kan man einen Boden von blätterichtem Teige bereiten, die Tortenpfanne damit belegen, die Birnen ordentlich hinein legen, auch ein wenig Syrup dazu thun, die Torte mit einem abgeſchnittenen Boden von eben dem Teige ſchlieſſen, ſie mit geklopftem Ey beſtreichen, im Ofen oder dem Tortenpfannen-Deckel gar backen, hernach wenn ſie gar iſt glaciren, in eine Schüſſel ſetzen und ſie warm anrichten. Die Birnen können auch auf dem Roſt gebraten werden, und man kan davon auch eine Torte verfertigen.

102. Wie eine Kirſchen-Torte?

Nachdem vorher die Steine aus den Kirſchen gemacht worden, läßt man ſie mit einem guten Theil Zucker in einer Caſſerole ein wenig kochen, damit der

Saft heraus gehe, hernach nimmt man die Kirſchen mit einem Schaumlöffel heraus, alsdann läßt man die Kirſchenſuppe oder den Saft mit ein wenig geſtoſſenem Zwieback, geſtoſſenem Zimmet und klein gehackten Citronenſchalen ein wenig kurz und dicke einkochen, thut die Kirſchen wieder dazu, kocht ſolche einmal zuſammen recht auf, ſezt ſie hin, damit ſie abkühlen, und verfertigt hievon in einen feinen Teig eine gute Torte.

103. Wie eine Johannisbeer-Torte?

Wenn die Johannisbeeren von den Stielen gethan und rein gemacht worden, pflegt man ein paar Eßlöffel voll Waſſer in einen Tiegel oder Caſſerole zu gieſſen, ein Viertelpfund Zucker darein zu thun, es aufs Feuer zu ſetzen und ſieden zu laſſen, hernach die Johannisbeeren hinein zu ſchütten, geſchnittene Citronenſchalen darunter zu ſtreuen, ſolches mit den Beeren eine Weile zu dämpfen, alsdann ſelbige auf eine zinnerne Schüſſel heraus zu thun, damit ſie kalt werden, unterdeſſen eine Torte zu machen, die zubereiteten Johannisbeeren darein zu füllen, ſie zuzudecken und backen zu laſſen.

104. Wie aber von eingemachten Johannisbeeren?

Dieſe Torte wird eben ſo, wie die vorige bereitet, und man kan die eingemachten Beeren auch darein füllen.

105. Wie eine Apricoſen-Torte?

Die Apricoſen werden geſchält, die Kerne herausgemacht, ſelbige mit ſo viel gereinigtem Zucker, als

dazu nöthig iſt, in eine Pfanne gethan, aufs Caſſerolloch geſetzt, einmal aufgekocht, fein abgeſchäumt, hernach vom Feuer genommen und kalt gemacht. Hierauf muß man einen Torten-Boden von blätterichtem Teig verfertigen, die Tortenpfanne damit belegen, die Apricoſen hinein thun, und ſie ordentlich bey einander legen, alsdann einige Zierrathen von ein wenig dichte zuſammen geſchlagenen Streifen von blätterichtem Teige darüber machen, auch einen Kranz um die Torte formiren, die Bänder mit dem Gelben vom Ey ein wenig beſtreichen, die Torte im Ofen gar backen, und wann ſie gar iſt, heraus ziehen, Zucker darüber reiben, ſie mit einer glüenden Schaufel glaciren, in eine Schüſſel ſetzen, und warm anrichten, ſo wird ſie recht ſeyn.

106. Wie eine Hagebutten-Torte?

Man kan 6 Loth Zucker, Zimmet, Pomeranzen- und Citronenſchalen, wie auch 8 Loth Mandeln und Cardamomen unter einander hacken, und, nachdem die Hagebutten in halb Wein und halb Waſſer, auch Zucker abgeſotten worden und wieder erkaltet ſind, von der Brühe an die Fülle ſchütten, doch nicht zu viel, damit ſie nicht zu feucht werde, hierauf von ſüſſem Butterteig ein Plaz auswälgern, die Fülle darauf thun, und oben drüberher die Hagebutten, ſie mit Zucker beſtreuen, alsdann die Torte mit dem übrigen Teig zudecken, ihn mit Eyern beſtreichen, und in einem Ofen backen laſſen, ſo iſt ſie fertig.

107. Wie eine Torte von Kirſchenmuß?

Nachdem man vorher in eine Schüſſel geſchüttet, und, wann es recht trocken worden, ein wenig

Wein daran gegoſſen, es mit Zucker, Gewürznegelein und Citronenſchalen gewürzt, und ſelbiges unter einander gerührt hat, pflegt man das Kirſchenmus in einen mürben oder Blätterteig zu füllen, die Torte zu verfertigen, und damit zu verfahren, wie ſchon öfters angezeigt worden.

108. Wie eine Torte von eingemachten Kirſchen?

Dieſe Torte wird wie diejenige von eingemachten Johannisbeeren zubereitet.

109. Wie eine Muſcatellerbirn-Torte?

Es werden die Muſcatellerbirnen geſchält, die Stiele abgeſchabt, und bis zur Helfte hinweg geſchnitten, hierauf muß man die Birnen in Schmalz röſten, einen beliebigen Teig bereiten, geröſtet Brod, geſchnittene Mandeln nebſt Zucker und Zimmet auf den Boden ſtreuen, die Birnen darauf ſetzen, und zwar ſo, daß die Stiele über ſich kommen, ein wenig Malvaſier daran ſchütten, und die Torte hübſch gemächlich im Ofen backen laſſen.

110. Wie eine Pflaumen-Torte?

Man pflegt einen mürben Butterteig zu verfertigen, ſolchen mit einem Wellholze aus einander zu rollen, einen Rand herum zu machen, alsdann friſche Pflaumen zu ſchälen, ſie an einer Seite aufzuſchneiden, die Kerne heraus zu nehmen, ſelbige in einen Tiegel zu legen, ein wenig Wein daran zu gieſſen, ſie wohl kochen zu laſſen, in eine Schüſſel zu ſchütten, auf daß ſie kalt werden, hernach, wann ſie kalt worden ſind, auf den Teig zu thun, Zucker

und

und kleine Roſinen darüber zu ſtreuen, und oben darauf kleine Stücklein Butter zu legen, und eine Viertel Stunde backen zu laſſen, ſo iſt die Torte recht.

111. Wie eine Pferſich-Torte?

Wann die Pferſiſche geſchält, die Kerne heraus gemacht worden, kan man ſie nebſt dem benöthigten gereinigten Zucker in eine Pfanne thun; ſie zudecken, ſolche auf ein Caſſerolloch ſetzen, hernach, wann ſie gekocht haben, abnehmen, erkalten laſſen, alsdann eine Torte auf gewöhnliche Art verfertigen, ſelbige im Ofen backen laſſen, und warm anrichten.

112. Wie eine Brunellen-Torte?

Man nehme 3 Viertelpfund Brunellen, ſchneide ſie fein klein, thue ſelbige in eine Schüſſel, ſchütte Wein wie auch Zucker, Zimmet und klein geſchnittene Citronenſchalen daran, ſetze es auf Kohlen, und laſſe es eine Weile dämpfen, damit ſich der Wein und Zucker hinein ziehe. Wann es nun wieder kalt worden, kan eine ſolche Torte, wie bey der Johannisbeer-Torte gemeldet worden, gemacht werden ſo wird es recht ſeyn.

113. Wie eine Quitten-Torte?

Die Quitten werden in Waſſer gekocht, wann ſie weich ſind, geſchält, klein geſchnitten, mit Zucker, Zimmet und Citronenſchalen beſtreut, und, wann dieſes geſchehen, richtet man einen guten Butterteig zu, rollt ihn auseinander, legt die Quitten darauf, und läßt ſie backen.

114. Wie aber eine Torte von geriebenen Quitten?

Man muß einige Quitten, und zwar nach Gut-

dünken, nehmen, ſolche abſchälen, in 4 Stücken ſchneiden, die Kernhäuſer heraus thun, ſie ſo roh reiben, mit ein paar guten Händen voll klein geſtoſſener Mandeln, geſtoſſenen Zucker und Zimmet, daß ſie ſüß genug werden, wie auch geriebene Citronenſchalen, anmengen, und den Saft von 2 Citronen darein drucken, alsdann dieſes zuſammen wohl unter einander rühren, endlich in einen feinen Blätterteig gehöriger maßen eine Torte davon formiren.

115. Wie eine Stachelbeer-Torte?

Die Stachelbeeren müſſen vorher rein gemacht, in heiſſem Waſſer ein wenig abgebrühet, daß ſie nur eben ihre Farbe verlieren und weiß werden, gleich aufgegoſſen, damit ſie abtrucknen, hierauf in eine Schüſſel mit ſo viel Zucker, davon ſie ſüß werden, nebſt einem kleinen Stücklein Butter, ein wenig geſtoſſenem Zwieback, fein gehackten Citronenſchalen und geſtoſſenen Zimmet gethan, unter einander gemengt werden, alsdann verfertigt man in feinen Butterteig eine Torte davon.

116. Wie eine Erdbeer- und Himbeer-Torte?

Die Erdbeeren und Himbeeren können nur rein gemacht, abgewaſchen, auf ein Sieb geſchüttet, abgetrocknet, und dann mit Zucker, geſtoſſenem Zimmet und klein gehackten Citronenſchalen angemengt werden. Es darf auch wohl ein ganz wenig geſtoſſener Zwieback, inſonderheit unter die Himbeeren, weil dieſe ſaftiger ſind, mit darunter gemiſcht, und in eine Torte von Blätterteig gethan werden, ſo wird es recht ſeyn.

117. Wie eine Weichſel-Torte?

Man nehme Weichſeln, ſiede ſie in Wein und Zucker ein wenig ab, ſeihe ſie alsdann, wann ſie geſotten ſind, ab, damit ſolche kühl werden, hernach hacke man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln klein, thut zart geriebenes Eyerbrod, Zucker, Zimmet, Citronat, Pomeranzen- und Citronenſchalen dazu, menge alles unter einander, mache von der Weichſelbrühe die Fülle damit feucht, hierauf wälgere man einen runden Platz von ſüſſem Butterteig aus, lege dieſe Fülle darauf, auf die Fülle aber die kalt gewordene Weichſeln, ſtreue Zucker und Zimmet darüber, und wann dieſes geſchehen, wälgere man wieder einen runden Platz aus, jedoch gröſſer, als der erſtere geweſen, mache einen Ausſchnitt an dieſen ausgewälgerten Teig, decke die Weichſeln damit zu, drücke ſie nebenher mit 6 oder 8 Kappen zu, und rädle es mit einem Rädlein neben herum ab.

118. Wie eine Zwetſchgen-Torte?

Man pflegt ein Gehäuß von Teig, wie zu den andern Torten gemacht wird, zu verfertigen, geröſtetes Semmelmehl auf den Boden, wie auch Zucker und Zimmet darauf zu ſtreuen, Citronat, Pomeranzenſchalen und klein geſchnittene Mandeln darunter zu miſchen, unterdeſſen die Zwetſchgen aufzuſchneiden, die Kerne heraus zu nehmen, an deren Statt abgezogene Mandeln darein zu ſtecken, ſolche auf das geröſtete Brod zu legen, Weinbeeren oder Corinthen dazwiſchen zu ſtreuen, eine gedoppelte oder dreyfache Lage damit, wie auch einen Deckel von ausgeſchnittenem Teig darüber zu machen, ein wenig ſüſſen Wein

daran zu gieſſen. Wann man will, können auch die Zwetſchgen geſchält und ein wenig gedämpft werden, ſo iſt es auch recht.

119. Wie eine Melonen-Torte?

Die Melonen werden geſchält, in Stücken geſchnitten, in Wein mürbe gekocht, mit Zucker, Zimmet und gefloſſenem Zwieback gemiſcht und kalt gemacht, alsdann wird eine Torte auf behörige Weiſe davon verfertigt, gebacken, mit Zucker und Orangenwaſſer glacirt, und zu Tiſche getragen.

120. Wie eine Feigen-Torte;

Die Feigen, nachdem ſie vorher gewäſchen worden, müſſen mit Zwiebeln und Weinbeeren in ein Häfelein gethan, mit einem ſüſſen Wein angefeuchtet, und in eine geringe Glut, damit ſie aufſchwellen, geſetzt werden. Nach dieſem wird von Eyern, wie zu andern Torten, ein Teig angemacht, der Boden mit Zucker und Zimmet beſtreut, alsdann eine Lage Feigen, eine Lage Zibeben und noch eine von Weinbeeren oder Corinthen, denn wieder eine Lage Feigen, und ſo immerzu wechſelsweiſe gemacht, aber auf jede Lage Zucker und Zimmet geſtreut, hierauf alles mit ein wenig ſüſſem Wein benetzt, gezuckert, das Blatt oder Deckel darüber geſchlagen, und ſolche wie andere Torten im Ofen gebacken. Dieſe Torte kan auch ohne Deckel gemacht, und die Feigen darinnen mit Citronat und Piſtacien beſteckt werden.

121. Wie eine Weintrauben-Torte?

Es werden die Beeren von den Trauben, wann ſie noch etwas härtlich ſeyn ſollten, abgezupft, mit

etwas

etwas zart geriebenem Zucker in eine Pfanne gethan, über einer Glut gemächlich warm gemacht, bis ſelbige etwas Saft von ſich geben und den Zucker erweichen, alsdann ſelbige heraus genommen, und man kan den Saft etwas dicklich einſieden und erkalten laſſen, hernach einen Butterteig anmachen, ſelbigen entweder aufſetzen, oder aber in einen Tortenmodel legen, klein geſtoſſene Mandeln, mit Brod und Zucker vermiſcht, darein füllen, die Beeren darauf thun, den eingekochten Zucker darüber ſchütten, und die Torte, wie gewöhnlich im Ofen backen laſſen.

122. Wie eine Caſtanien-Torte?

Man ſetze 2 Pfund friſche Caſtanien in Röhrwaſſer zum Feuer, ſiede ſolche bis ſie ein wenig gelind werden, denn ſchäle man ſie, ſeihe das Waſſer völlig davon ab, ſtoſſe die Caſtanien mit einem Tröpflein Roſenwaſſer in einem Mörſel klein ab, damit ſie nicht ölicht werden, miſche hernach Zucker, Zimmet nebſt Muſcatenblüthe darunter, reibe es wohl unter einander, daß es glatt werde, nehme ſolches aus dem Mörſel, thue zerſchnittenen Citronat und Triſanet dazu; mache alſo dieſe Fülle mit Eyerdottern an, rühre es wohl unter einander, mache unterdeſſen einen Teig, wie bey der Fruchttorte gemeldet wird, fülle ſie darein und verfertige die Torte fein künſtlich.

123. Wie eine Marillen-Torte?

Die Marillen müſſen in Wein und Zucker weich geſotten und durch eine Seiher getrieben werden, daß die Adern davon bleiben, hierauf wird das Mark von den Marillen mit Citronat, Zucker und Mandeln dazu gethan, doch ſollen der Marillen am meiſten

ſeyn,

ſeyn, alsdann ein Boden von ſüſſem Butterteig verfertigt, die Fülle darauf gelegt, mit Zimmet beſtreut, auch mit Eyern beſtrichen und die Torte hübſch gelbe gebacken.

124. Wie eine Dattel-Torte?

Die Datteln werden in der Mitte entzwey geſchnitten, die Kerne und weiſſe Häutlein heraus genommen, hierauf muß man einen Theil derſelben in Wein dämpfen, den andern aber hacken, mit zart geriebenen Mandeln vermengen, eine kräftige Fülle davon anmachen, ſolche in einen von gemeinem Tortenteig oder von Marcipanzeug aufgeſetzten, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, und die Torte mit eingemachten zierlich beſchnittenen Citronenſchalen auszieren, im Ofen backen laſſen, und im Anrichten Pomeranzenblüthwaſſer daran thun.

125. Wie eine Nuß-Torte?

Man ſchäle ein halbes Pfund Nüſſe, die eine Hälfte laſſe man ganz, die andere Hälfte aber ſtoſſe man unter ein halbes Pfund Mandeln, alsdann lege man die ganzen Nüſſe in Wein und Zucker, auch nehme man zu den geſtoſſenen und Mandeln ein wenig Wein; ferner miſche man die geſtoſſenen Nüſſe und Mandeln mit Zucker, Zimmet, Muſcatennüſſen, geriebenem Muſcatenbrod, Cardamomen, Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen fein unter einander, und wann dieſe Fülle zu dick wäre, ſchütte man noch mehr Wein daran, mache hernach von einem ſüſſen Butterteig eine aufgeſetzte Torte uud fülle ſelbige damit, lege die halben Nüſſe oben darauf, überſtreue ſie mit Zucker, ſetze die Torte in Ofen und laſſe ſie

ſie backen. Dieſe Torte kan auch in einem Model alſo zubereitet und gebacken werden, ſo wird ſie auch recht.

126. Wie eine Piſtacien-Torte?

Es wird ein gutes Theil klein geſchnittene Piſtacien, etwas geſtoſſener Zwieback, Zucker, Zimmet, etwas ſüſſer dicker Rahm nebſt 2 oder 3 Eyerdottern nach Gutdünken genommen, ſolches zu einer dicken Marmolade oder Rahm abgerührt, kalt gemacht, alsdann ein Mandelteig bereitet, und zwar von einem Pfund ſchön Mehl, einem halben Pfund geſtoſſenen Zucker, einem halben Pfund fein geſtoſſenen Mandeln mit Eyern auf einem Backtiſch zu einem Teig angerührt, eine Torte davon verfertigt, gebacken, nach dem Backen glacirt und mit Orangenblumen, wenn ſie zu haben ſind, angerichtet.

127. Wie eine Frucht-Torte?

Das Gehäck wird mit Semmelmehl, Mandeln, Zucker, Citronat und Gewürze gemacht, mit derjenigen Brühe, darinnen die Früchte gedämpft worden ſind, angefeuchtet. Die Früchte nun können alſo gedämpft, als nemlich die Quitten und Aepfel im Wein und Zucker, alsdann mit weiſſen Pinien Nüßlein beſteckt werden, ehe man ſie in die Torte füllt; die Pferſiche und Marillen oder Apricoſen müſſen geſchält und eingezuckert werden, auch wann es beliebig, kan man ein wenig Spaniſchen oder andern Wein daran ſchütten, hierauf, wenn ſie eine Stunde geſtanden, den Wein davon abſeihen, ſiedend machen, die Pferſiche oder Apricoſen in den Sud darein werfen, ſelbige ein klein wenig darinnen liegen laſſen, damit

ſie

ſie nur in etwas weichen mögen, allein ſolche nicht ſieden laſſen, ſondern heraus nehmen, und ſie auf eine Mandelfülle in die Torte legen; Brunellen, Hagebutten und Zibeben werden auch in Wein und Zucker gedämpft, wie die Quitten, und hernach auf die Fülle in die Torte gethan; die Weichſeln hingegen werden in eine Pfanne, die nur ein wenig fett iſt, geſchüttet und geſchweißt, bis ſie ein wenig Brühe von ſich geben, iſt es zu wenig Brühe, ſo muß man etwas Malvaſier oder Spaniſchen Wein daran gieſſen, ſelbige wohl zuckern, alsdann ſie heraus nehmen, eine beliebige Fülle zurichten, ſie mit voriger Brühe, ſo die Weichſeln in dem Schweiſen von ſich gegeben, anfeuchten, ſelbige in die Torte füllen, die Weichſeln auf die Fülle legen, ſie mit eingemachten Citronenſchalen und Pinien Nüßlein beſtecken, eine Marcipan oder Tragantſpitze herum machen, und ſie verguldeu. Den Tortenteig betreffend, ſo kan ſolcher auf folgende Art gemacht werden: Man thut nemlich ein klein wenig Waſſer nebſt etwas Salz und ein wenig friſcher Butter in ein Pfännlein und läßts ſieden, hernach ſchüttet man ſchön Mehl in eine Schüſſel, gießt von dieſem geſottenen Waſſer daran, ſchlägt ſo viel Eyer, als dazu nöthig ſind, nachdem nemlich viel oder wenig Teig angemacht werden ſoll, und zwar entweder Eyer, oder nur Dottern daran, und muß man ſich ſelbſt hierinnen zu helfen wiſſen, daß der Teig nicht gleich im Anfang übergoſſen wird, und wer will, der kan ihn auch ein wenig zuckern. Nach dieſem muß man dieſen Teig fein zuſammen wirken, Plätze daraus wälgern, und zwar ſo viel man verlangt, von ſüſſen Früchten und Füllen, was beliebig, darein füllen. Hierbey iſt auch noch zu erinnern nöthig, daß wenn

man

man dergleichen Torten von Eyerdottern, oder ganzen Eyern verfertigen will, ſolches auf dreyerley Art geſchehen könne, und zwar 1) in einem Tortenmodel; der Model aber muß, wie bekannt, wohl mit Butter geſchmiert werden, hierauf werden etliche lange Streiflein von ſtarkem Papier geſchnitten, ſolche dreymal creutzweiß in den Model gelegt, daß ſie etwas lang über denſelben heraus gehen. Wenn dieſes geſchehen, pflegt man den ausgewälgerten Platzteig in den Model zu formiren, die Fülle, oder was ſonſt beliebig iſt, auf den Teig hinein und die Früchte oben darüber zu legen, den Teig neben herum mit einem Ey zu beſtreichen, den Deckel darüber zu machen, ihn neben herum hübſch zuſammen zu zwicken, und ihn, wie es gefällig, auszuzieren. Sollte ein ausgeſchnittener Deckel darauf gemacht werden, ſoll man ſelbigen neben herum auch fein zuſammen zwicken, und beede Deckel, ſo wohl den ganzen als ausgeſchnittenen, mit Eyern beſtreichen, und mit Zucker überſtreuen, oder aber wenn die Torte völlig fertig, übereiſen, und wenn die Torte abgebacken iſt, von 2 Perſonen die Torte mit den langen Papierſtreifen gemächlich herausheben laſſen, welches auf dieſe Weiſe am beſten und bequemſten geſchehen kan. 2) Will man eine aufgeſetzte Torte verfertigen, ſo muß ein groſſer Platz, wie man ihn begehrt, ausgewälgert, nach Belieben, wie eine Lilie, Roſe, oder Herz, einem papiernen Modell geſchnitten und formirt, alsdann ſelbiger rings herum, wie eine Paſtete, aber nicht höher als ein paar Finger hoch, aufgeſetzt, ferner ein langer Streif von dem Teig ausgewälgert, ſolcher in einen dazu gehörigen ſpitzigen Model gedruckt, ein wenig mit einem Ey beſtrichen, um die aufgeſetzte Torte geklebt, hernach ein

ein wenig Papier herum geheftet, ſelbiger auch inwendig mit Papier, bis der Teig erhartet iſt, ausgefüllt werden, denn ſonſt fällt er ein und bleibt nicht aufrecht ſtehen. Wenn nun der Teig beſagter maſſen ertrocknet iſt, ſo werden die Papiere in- und auswendig wieder davon gethan, und die Früchte, oder was man verlangt, darein gefüllt. 3) Kan auch aus vorbeſchriebenem Teig, daß er noch weniger Mühe verurſacht, eine Torte auf folgende Weiſe verfertigt werden, und zwar wenn man nemlich von beſagtem Teige einen Platz auswälgert, die Früchte, oder was ſonſt beliebig iſt, darauf legt, neben herum ein paar Finger breit einen leeren Rand läßt, alsdann von dieſem Teige entweder einen ganzen oder einen andern zierlich ausgeſchnittenen Deckel darüber legt, zuvor aber an dem Rand des Bodens ein wenig mit einem Ey überſtreicht, hernachmals den Deckel darauf thut, gemächlich zuſammen druckt, neben herum faſt wie eine Paſtete artig verzwickt, hierauf, wie vorgedacht, mit einem Ey überſtreicht, mit Zucker überſtreut, oder nach dem Backen übereiſet, und ſo kan man ſich hernach bey allen Torten leichtlich richten, auch dieſen Teig gleich dem vorigen nach einem Papier, wie eine Roſe, Lilie, Herz, oder was man verlangt, ſchneiden und formiren.

128. Wie eine Spinat-Torte?

Nachdem ein guter Spinat behörig zurecht gemacht worden, pflegt man ein wenig Zucker und Corinthen darein zu thun, ſelbiges abkühlen zu laſſen, alsdann in feinen Blätterteig eine Torte davon zu machen, ſolche mit Striemen zu belegen und im Ofen zu backen. Oder, man kan auch nur von feinem

mürben

mürben Teig einen Boden oder Unterblatt in eine Tortenpfanne verfertigen, den Rand ſauber umkrauſen, den Spinat hinein thun, mit ein paar klein gehackten und hart geſottenen Eyern, fein geriebenem Brode, ein wenig geriebenen Käſe und Zucker zuſammen mengen, und überſtreuen, und alſo backen, daß es von dem Uebergeſtreuten eine dicke Kruſte bekomme, ſo wird es eine gute Paſtete ſeyn.

129. Wie aber eine ſolche Torte in feſtem Teig?

Es wird ſo viel Spinat, als man zu gebrauchen gedenket, rein gemacht, wohl gewaſchen, rein ausgedrückt, mit Wein ganz kurz und mürbe eingekocht, mit ein par geſtoſſenen Zwieback, Salz, Butter, Zucker, Zimmet und eingemachten Citronenſchalen, abgeſtoſt, kalt gemacht und eine Torte in feſtem Teig davon bereitet, und zwar auf folgende Weiſe: Man ſetzt nemlich etwas Butter mit ein wenig Waſſer zum Feuer, läßts aufkochen, rührt damit etwas fein Mehl an, aber nicht allzu ſteiſe, ſondern daß der Teig nur eben bearbeitet werden kan, alsdann verfertigt man davon ein Unterblatt ſo groß, als man die Torte verlangt, allein es muß der Teig etwas dünne ausgetrieben werden. Hierauf wird ein feiner Rand um das Unterblatt gemacht, als wann man einen Rand um eine Schüſſel ſetzt, und ſolcher zierlich und bund zubereitet, alsdann der Spinat hineingethan, ein dünner Deckel darüber verfertigt und im Ofen gebacken. Wann man anrichten will, pflegt man es loß zu machen und Citronenſaft darein zu drücken. Ein feſter und mürber Teig iſt auch gut dazu.

130. Wie ferner eine Engliſche Spinat-Torte?

Der Spinat muß vorher rein gemacht und

gewaſchen, hernach klein gehackt, in einem Mörſel ſo fein geſtoſſen werden, daß er durch ein Haartuch geſtrichen werden kan, und wann er durchgeſtrichen worden, ſchlägt man 9 bis 10 Eyer aus, nimmt von der Hälfte das Weiſſe mit dazu, ſchlägt ſolche Eyer vorher mit ein wenig Rahm recht klein, thuts zu dem Spinat, nebſt etwas geſtoſſenen Zwieback, Zucker, Salz und Orangenſaft, rührts auf dem Feuer ab, damit es dick wird, alsdann läßt mans abkühlen, machts in ein Unterblatt von Butterteig in einer Tortenpfanne, umkräuſet den Rand zierlich und läßts alſo im Ofen backen, ſo iſt es recht und gut.

131. Wie eine Spargel-Torte?

Es wird alles Grüne von Spargel geſchnitten, aufgewellt, nach dieſem in kalt Waſſer geworfen, friſche Butter in der Gröſſe zweyer Welſchen Nüſſe, in eine Caſſerolle gethan, ſelbige aufs Feuer geſetzt, zu der geſchmolzenen Butter ſo viel Mehl, als man zwiſchen 2 Fingern faſſen kan, genommen, umgerührt, alsdann wann es braun worden, ein wenig Fiſchbrühe daran gegoſſen, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, und thut die Spargelſpitzen dazu. Wann nun ſolche gar gekocht ſind, kan man das Ragout mit einem braunen Coulis dicklich machen, zuſehen, daß es einen guten und kräftigen Geſchmack habe, es hernach abnehmen und kalt werden laſſen, nach dieſem eine Tortenpfanne mit einem Boden von blätterigem Teige belegen, das Ragout vom Spargel hinein ſchütten, die Torte mit einem Boden von eben dem Teige ſchlüſſen, einen Kranz um die Torte machen, ſie mit geklopftem Gelben von Eyern beſtreichen, im Ofen gar backen, ſie in eine Schüſſel ſetzen und warm anrichten.

132. Wie eine Wiener Spinat-Torte?

Man pflegt 1 Pfund Mandeln zu nehmen, ſolche ſauber abzuwiſchen, aber nicht zu ſchälen, ſie ſamt den Schalen nicht gar zu klein zu ſtoſſen, alsdann 4 Eyer-Dotter und Klar ſchaumend zu machen, mit einem halben Loth Gewürznegelein, einer geriebenen Muſcatennuß, einem halben Pfund geſiebten Zucker, klein geſchnittenen Schalen von 2 Limonien, auch den Saft derſelben 3 Viertelſtund abzurühren, ein umgekehrtes Tortenblättgen ſamt den Reif zu beſtreichen, mit Oblatten zu belegen, den Teig darauf zu ſtreichen, und im Ofen ſchön zu backen. Wann dieſes geſchehen, ſiedet man einen Vierling Zucker nebſt einem halben Schoppen Waſſer in einer meßingenen Pfanne, bis er ſich ſpinnet, rührt einen Vierling gehackte Mandeln darein, nimmt 2 Hände voll Spinat, ſtoßt ihn klein, druckt das Waſſer aus, ſetzts zum Feuer, läßts ſieden, ſeiht es durch, rührts unter die Mandeln, daß ſie hübſch grün werden, ſchlägt ein Eyerklar zu einem Schaum ab, rührts darein und läßt noch ein wenig ſieden. Wann nun die Torte gebacken iſt, wird dieſes darauf gegeben, mit einem ſchönen weiſſen Eis vermiſcht, ſolche wieder in Backofen geſetzt und ausgetrocknet, damit das Eis hart wird, ſo iſt es recht.

133. Wie eine Torte von Artiſchockenböden?

Die Artiſchockenböden, nachdem ſie wohl gekocht worden, werden in einen feinen Teig mit klein geſchnittenen Zwiebeln und Kräutern geſchlagen, mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß und Butter gewürzt, hernach macht man von eben dem Teig einen Deckel dazu, und ſchüttet im Anrichten eine weiſſe Sauſe mit einem Löffel voll Weineßig daran.

134. Und wie wird eine ſolche Torte mit Rahm bereitet?

Es müſſen gekochte Artiſchockenböden geſtoſſen, mit Butter, oder geſchmolzenem Speck nebſt 2 Eyerdottern durch ein Sieb geſchlagen werden, hernach würzt man dieſe Torte mit Rahm, ſchlägt ſie in einen feinen Teig, macht den Teig recht dünne, läßt ſie im Ofen backen und richtet ſie mit einem Jus von Hammelfleiſch und Citronenſaft an.

135. Wie ferner mit Zucker.

Es wird, wie erſt gemeldet worden, ein Rahm gemacht, eine geſtoſſene Macron und ein wenig Milchrahm darein gethan, mit ein wenig Salz, Zucker, wie auch eingemachten geſtoſſenen Citronenſchalen gewürzt, eine Torte ohne Deckel verfertigt, gebacken, alsdann, wenn ſie gar iſt, mit Zucker und Pomeranzenblüthwaſſer glacirt und angerichtet.

136. Wie eine Artiſchocken-Torte noch auf eine andere Art?

Die Artiſchockenſtiele müſſen vorher recht zugerichtet, mürb gekocht, klein gehackt, mit 2 oder 3 Zwieback fein geſtoſſen, mit einigen Löffeln voll ſüſſen Rahm, geriebenen eingemachten Citronenſchalen, Zucker, Zimmet und Salz auf dem Feuer ein wenig abgerührt, damit es ein wenig dick und zu einer Torte recht wird, und denn abgekühlt werden. Nach dieſem wird es zu einer Torte von feinem Blätterteig gemacht, und nach dem Backen mit Zucker und Orangenwaſſer glacirt.

137. Wie eine Trüffel-Torte?

Die Trüffeln werden ſauber geſchält, in Stücken geſchnitten, mit ein wenig geröſtetem Mehl in einen

Teig geſchlagen, mit einem Jus von Hammelfleiſch und Citronenſaft gewürzt.

138. Wie eine Torte von Cartuffeln?

Wenn man eine ſolche Torte verfertigen will, ſo muß vorhero das Mehl von den Cartuffeln zubereitet werden, und dieſes geſchieht auf folgende Weiſe: Es werden ſoviel rohe Cartuffeln, als man beliebt, genommen, ſauber abgewaſchen, oder geſchält, auf einem Reibeiſen in einem halben Eymer voll Waſſer gerieben, hernach, ſo ſie alle gerieben ſind, im Waſſer umgerührt, daß das Waſſer trübe wird, alsdann ſchüttet man dieſes trübe Waſſer in andere Geſchirr und läßts ſich ſetzen; wenn es ſich nun geſetzt hat und das Waſſer recht klar iſt, wird es gemächlich abgegoſſen, damit ſich das Geſetzte nicht aufrührt, hernach läßt man das Geſetzte in dem Eymer trocken werden, ſchneidet es aus, damit die Stücke ertrocknen, und nachdem ſie trocken worden, ſchlägt man ſie klein, rollt ſie auf einem Tiſch mit einem Wellholz ganz klein, ſiebt es durch ein Buderſieb und hebt es zum Gebrauch auf. Von dieſem Mehl pflegt man eine Torte alſo zu verfertigen: Wenn man nemlich 16 Eyer in einen Hafen ſchlägt, 1 Pfund Zucker, wie auch Zimmet und von einer Citrone die klein geſchnittene Schale dazu thut, 2 Pfund von dem vorher beſchriebenen Mehl nimmt, (wiewohl einige 2 Pfund Cartuffeln nehmen, dieſe kochen, ſchälen und reiben ſie, allein das Mehl wird vor beſſer und nicht ſo ſchwer als die gekochten Cartuffeln gehalten) dieſes Mehl nnn kan man ebenfalls darein thun, es recht weiß ſchlagen und ganz langſam in einer Tortenpfanne backen, ſo wird es recht ſeyn.

139. Wie eine Torte von Erdäpfeln?

Die Erdäpfel müſſen ſauber abgewaſchen, mürbe gekocht, die ſchwarze Haut davon abgezogen, alsdann klein gemuſet und mit ſüſſem Rahm, einem Stücklein Butter, Citronen, Zucker und Gewürz abgerührt, abgekühlt und in eine Torte zugericht werden.

140. Wie eine Torte von grünen Erbſen?

Man paßirt grüne junge Erbſen in Butter, und wann ſie weich ſind, werden ſolche in einem Mörſel geſtoſſen, ſodann wieder heraus in einen Reibaſch gethan, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmeln nebſt einem halben Schoppen ſüſſen Rahm, 3 Viertelpfund klein gehacktem Rindsmark, klein geſchnittenen Mandeln, Zucker, Muſcatenblüth und Citronnenſchalen dazu geſchüttet, ferner 10 ganze Eyer und von 8 Eyern die Dottern darein geſchlagen und zuſammen wohl abgerührt; wann es genug gerührt worden, ſchlägt man einen Teig in eine Tortenpfanne, macht ſie fertig, und läßts im Ofen gar backen.

141. Und wie eine von Linſen?

Hierzu pflegt man ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, 4 Eyerdottern, ein halb Pfund fein geſtoſſenen Zucker, ein halb Pfund klein geriebene Mandeln und die Schale von einer Citrone zu nehmen, dieſes alles zu einem Teig auszuwirken, eine Torte zu verfertigen, ſie nach Belieben auszufüllen und langſam backen zu laſſen.

142. Wie von rothen Rüben?

Die rothen Rüben werden mürbe gekocht, rein gemacht, klein geſchnitten und vollends geſtoſſen, als-

dann

dann mit Salz, Zucker, Zimmet, geriebenen eingemachten Citronenſchalen abgerührt. Wann nun ſolches geſchehen, kan man eine Torte davon machen, und ſo es beliebig, nach dem Backen mit Zucker und Orangenwaſſer glaciren.

143. Und wie von weiſſen Rüben?

Die weiſſen Rüben muß man vorher recht braten, alsdann zu bereitlichen dünnen Schnitten ſchneiden, ein wenig zuckern, alſo in einen niedern Tortenhafen, von Butterteig gemacht, einfüllen, und viel Butter, ſowohl an den Boden als in der Mitte und oben darauf legen. Verlangt man ſie aber nicht ſüſſe, ſo kan man den Zucker davon laſſen, und anſtatt der Butter ein gut geſottenes Rindsfett oder ziemlich viel klein geſchnittenes Rindsmark dazu nehmen.

144. Wie von Zuckerwurzeln?

Man nimmt weiſſe Zuckerwurzeln, ſchabt ſie ab, wellet ſolche in Waſſer auf, hernach wann ſie aufgewellt ſind, nimmt man ſolche heraus und ſchneidet ſie in Stücken. Wann dieſes geſchehen, wird ein Stück Butter eines Eyes groß in einer Caſſerole aufs Feuer geſetzt, ſo viel Mehl, als zwiſchen 2 bis 3 Fingern gefaßt werden kan, dazu gethan und umgerührt. Wann es braun iſt, muß man darinnen kleine Champignons und Muſſeronen paßiren, das Ragout mit Fiſchbrühe befeuchten, es mit Salz, Pfeffer, wie auch einem Bündgen feiner Kräuter würzen, die aufgewellten Zuckerwurzeln hinein legen und es zuſammen kochen laſſen. Nachdem es nun gemächlich und etwas eingekocht iſt, wird es mit einem Krebscoulis

dicklich, oder eine dickliche Brühe aus dem Gelben von Ey und Milchrahm, gemacht, vom Feuer genommen und kalt gemacht hierauf einen Torte von Blätterteig in einer Tortenpfanne verfertigt, das erwehnte Ragout hinein geſchüttet, die Torte mit einem Deckel von eben dieſem Blätterteig geſchloſſen, ein Kranz herum gemacht, mit geklopftem Ey beſtrichen, im Ofen gebacken, alsdann, wann ſie gar iſt, heraus gethan, in eine Schüſſel geſetzt, geöffnet, ein wenig Coulis hinein gegoſſen, wieder zugedeckt, warm angerichtet und zu Tiſche getragen.

145. Wie aber von gelben Wurzeln?

Es wird ein gut Theil ſauber geputzte gelbe Wurzeln, und zwar nach Gutdüncken, ein wenig in Waſſer über halb gar gekocht, alsdann aufgelegt, damit ſie abkühlen und abtrocknen konnen, hierauf muß man ſelbige auf einem Reibeiſen zart reiben, ohngefähr ein viertel oder halb Pfund Butter nehmen, 10 bis 12 Eyerdotter nach einander dazu rühren, wie auch 2 bis 3 geweichte Rundſtücke ferner nach Gutdünken etwas geriebenen Zucker, Zimmet, geriebenen Citronenſchalen und ſo viel von den geriebenen Wurzeln, als wegen der Dicke nöthig ſeyn mag, auch ein wenig unter einander rühren, daß Eyerweis zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, und zuletzt auch gemächlich hinein miſchen, hernach einen Boden oder Unterblatt von mürben oder Blätterteig in eine Tortenpfanne verfertigen, den Rand zierlich umkrauſen, und darin backen laſſen, oder die Torte kan auch in einem hierzu eingerichteten blechernen Reif oder Rand gar gemacht werden; es iſt auf beyderley Art gut.

146.

146. Wie wird eine Torte von Champignons gemacht?

Nachdem ein Tortenboden von feinem Teig gemacht worden, thut man zerſtückte Champignons hinein, würzt ſie mit friſcher Butter, guten Kräutern, Salz, Mehl, kleinen Zwiebeln, macht einen Deckel aus eben dem Teig dazu, ſtreicht die Torte an, backt ſie, und im Anrichten ſchüttet man Jus von Hammelfleiſch nebſt Citronenſaft daran, ſo iſt ſie fertig.

147. Wie von Morcheln.

Die Morcheln müſſen vorher rein gemacht, geweicht, ganz klein gehackt, mit etwas ſüſſem Rahm einem kleinen Stücklein Butter, geſtoſſenem Zwieback, Zucker und geriebenen eingemachten Citronenſchalen auf dem Feuer ein wenig abgerührt, damit es zuſammen dick wird, hernach abkühlt werden, alsdann kan man eine Torte davon formiren.

148. Wie ferner von Mußeronen?

Man nimmt Mußeronen, nachdem ſie wohl gereiniget ſind, ſchlägt ſie in einen feinen Teig, wie die Champignons, ſchneidet aber die kleinen Zwiebeln und Kräuter nicht klein, ſondern macht ein Bündgen daraus, nimmt es aber beym Anrichten wieder heraus und trägts alsdann zu Tiſche.

149. Wie eine Kräuter-Torte?

Die Kräuter, ſo dazu genommen werden, als nemlich Spinat, Peterſilie, Kerbelkraut, Majoran Meliſſe und Ochſenzunge, müſſen ordentlich ſauber ausgeleſen und gewaſchen ſeyn, alsdann werden ſie alle unter einander recht klein gehackt, in Butter ge-

röſtet, und wann man ſieht, daß ſie gut geröſtet ſind, läßt man ſie kalt werden, hernach kan man 4 oder ſo man viel machen will, mehr Eyer dazu nehmen, dieſe Eyer auf die Kräuter ausſchlagen, einen dicken Brey davon machen, mit Salz, Pfeffer und Jngber würzen, und endlich einen mürben Butterteig verfertigen, und auch ſo, wie bey allen Torten hinlänglich genug gezeigt wird, verfahren, ſo wird es alsdann recht ſeyn.

150. Wie eine Sauerampfer-Torte?

Dieſe kan in allen Stücken wie eine Spinat-Torte gemacht werden, nur daß mehr Zucker darein gethan werden muß.

151. Wie eine Kerbelkraut-Torte?

Vorher wird ein ſüſſer Butterteig in einem Model gemacht, alsdann zieht man anderhalb Vierling Mandeln ab, hackt ſie klein, hierauf lieſt oder klaubt man ein gutes Kerbelkraut ſauber aus, wäſcht und hackt es klein, röſtet ſolches ein wenig in Butter, rührt es unter die Mandeln, ſchüttet einen halben Schoppen gute Milch dazu, ſchlägt 6 Eyer darein, thut geriebene Semmel, ein halbes Pfund Zucker und ein wenig Salz daran, ſchüttet ſodann alles in einen Tiegel, rührt es beſtändig über dem Feuer, bis es kalt worden. Nach dieſem muß man einen ſüſſen Butterteig in einen Tortenmodel verfertigen, die Fülle darauf legen, dieſe Torte in Ofen ſetzen und backen laſſen.

152. Wie werden Tortelerchen von Reißmehl verfertiget?

Man pflegt ein halb Pfund friſche ausgewaſchene Butter zu nehmen, ſolche nur eben warm zu machen,

eine Stunde lang beſtändig nach einer Seite zu rühren, alsdann von 4 Eyern das Gelbe, und bey jedem Eyergelb auch eine Viertelſtunde lang zu rühren, hernach wird ein wenig friſcher Geiſt dazu gethan und wieder gerührt, und zwar ſo lange, bis kein Geiſt mehr zu ſehen iſt. Nach dieſem kan man auch 7 bis 8 Löffel voll guten dicken ſüſſen Rahm, 3 Viertelpfund fein durchgeſiebtes Reismehl nebſt ein wenig Salz und etwas geſtoſſener Muſcatenblüth dazu ſchütten, dieſes alles unter einander rühren, daß es ein ſteifer Teig wird, ferner einen Bogen Papier und eine Serviette darüber decken, an einen warmen Ort ſetzen, daß es ein wenig aufgeht, ſodann ſelbiges auf einen Backtiſch thun, runde Kuchen daraus machen, ſolche mit den Fingern zurechte drücken, damit in der Mitte ein rundes Loch und rund herum ein hoher Rand zu ſtehen komme, und zwar eben ſo als wie man die kleinen Torteletchen zubereitet. Wann dieſes geſchehen, werden ſie mit eingemachten Sachen, oder was man ſonſt will, gefüllt, aber ein wenig gröſſer und höher von Rand gemacht, mit Eyern beſtrichen, auf Papier geſetzt, in einem Backofen oder einer Tortenpfanne gar gebacken, und wann ſie gar ſind, mit ein wenig zerlaſſener Butter beſtrichen, angerichtet, denn mit Zucker überſtreut.

153. Wie eine Mark-Torte?

Man muß ein Viertelpfund ſchön weiß Ochſenfett mit eines Daumens groß friſch geſalzenem Speck hacken, alsdann ein wenig geſchmolzene Butter, 4 Eyerdotter, ein wenig Rahm, klein geſchnittene eingemachte Citronenſchalen und etwas Gewürze in eine Schüſſel thun, ein wenig geſtoſſene Mandeln nebſt einem

einem Viertelpfund Zucker zu dieſem Vorhergebenden rühren. Wenn dieſes geſchehen, wird ein Tortenboden von feinem Blätterteig in eine kupferne Tortenpfanne gemacht, die Torte mit dem vorher Beſchriebenen gefüllt, hernach ein Deckel von eben denſelben Teig darüber gelegt, in den Ofen geſetzt, und wenn die Torte halb gar gebacken, heraus gezogen, mit Zucker überſtreut, ein wenig Roſenwaſſer darauf getröpfelt, alſo, daß man ein Eis darüber macht, ſodann vollens gar gebacken und warm auf den Tiſch getragen: Oder man nimmt 1 Pfund Rindsmark, oder ſtatt deſſelben friſche Butter, ſchneidet daſſelbe ganz klein, thuts in einen Reibaſch, thut in Milch eingeweichte und wieder recht wohl ausgedruckte Semmel, Muſcatenblüth, Cardamomen, wie auch geriebene Citronenſchalen dazu, ſchlägt 15 Eyer daran, rührt es alles wohl ab, wirft auch groſſe Roſinen und geſchnittene Mandeln mit bey, und rührt alles wohl unter einander. Nach dieſem wird eine Tortenpfanne mit Butter beſtrichen, aus einem guten mürben Teig ein Blatt ausgewälgert, ſolches in die Pfanne gelegt, mit Eyern beſtrichen, das Abgerührte, nachdem vorher noch ein Viertelpfund Zucker eingerührt worden, in die Tortenpfanne auf den Teig geſchüttet, ferner von dem aufgewellten Teig ein ander Blatt verfertigt, hernach kan man daraus mit einem Backrädlein eines halben Fingers breite Streifen ſchneiden, dieſe als ein Gitter über die Torte legen, es wieder mit Eyern beſtreichen, alsdann den Teig um die Tortenpfanne herum abſchneiden, in den Backofen ſetzen und ſie fein backen laſſen. Wenn ſie nun aus dem Ofen kommt, muß ſie mit einem Meſſer losgemacht, auf eine Schüſſel geſetzt, mit Zucker beſtreut und warm zu Tiſch

ge-

getragen werden; denn wenn ſie erkaltet, wird ſie zu hart, und kan für Fettigkeit nicht genoſſen werden. Oder: Man kan 4 etwas groſſe oder 6 kleine Zwieback klein ſtoſſen, mit ein paar Löffel voll Rahm, ein wenig zerlaſſener Butter, Zucker, wie auch 6 bis 8 Eyerdottern ein ein Geſchirr thun, alles wohl unter einander rühren, alsdann nach Gutdünken ein gutes Theil friſches Ochſenmark in feine Würfeln ſchneiden und dazu thun, das Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, zuletzt auch dazu rühren, hernach einen Boden oder Unterblatt von feinem Teig in eine Tortenpfanne machen, den Rand umkrauſen, das Angerührte hinein ſchütten, unten und oben mit Feuer gar backen, doch darf nicht allzu ſtark Feuer dabey ſeyn, indem es wegen des Eyerweiſſes leicht braun wird, endlich die Torte warm auf den Tiſch geben.

155. Wie eine Franzöſiſche Mark-Torte?

Nachdem man zuvor das Rindsmark in Stücken geſchnitten hat, läßt mans wohl zergehen, würzt es mit ein wenig Salz, Pfeffer, eingemachten Citronenſchalen und andern, ſo alles zuvor gerieben werden muß, wie auch mit geſtoſſenem Zucker, 2 darunter wohl geklopften Eyerdottern und 2 geſtoſſenen Macronen. Nach dieſem wird alles unter einander gemengt, ſolches in einen Tortenboden von Blätterteig gethan, die Torte angeſtrichen, anderthalb Stunden lang im Ofen gebacken, und wenn ſie angerichtet werden ſoll, geſtoſſener Zucker und wohlriechend Waſſer darein geſchüttet, auch wenn man will, das Mark mit dem übrigen Teig geſtoſſen.

155. Wie eine Speck-Torte?

Es wird ein halb Pfund friſcher ungeſalzener

Speck

Speck im Waſſer geſotten, damit er weich werden möge, und kalt gemacht, hernach in einem Mörſel recht wohl geſtoſſen, alsdann kan man die Broſamen von 2 Semmeln mit Milch weichen, ſie ausdrucken und mit ſtoſſen, und wann es wohl zuſammen geſtoſſen worden, 4 Eyer und 4 Eyerdotter daran ſchlagen, 2 Löffel voll Milchrahm, Zucker, Gewürz, klein geſchnittene eingemachte Citronenſchalen dazu ſchütten, einen mürben Teig anmachen, ſolchen dünne auswälgern, die Fülle darein thun, Zucker darauf ſtreuen, es nach Belieben auszieren und gehörig im Ofen backen laſſen.

156. Wie eine Gebäck-Torte?

Man kan ein Pfund klein gehackte Mandeln mit geriebenen Citronenſchalen, 1 Quintlein Zimmet, Muſcatenblüth, wie auch einem halben Pfund geſtoſſenen Zucker, 2 Loth Zimmetwaſſer, einem Viertelpfund klein und würflich geſchnittenen Citronat, wohl unter einander rühren, und ſo es nicht ſüß genug ſeyn ſollte, noch ein wenig Zucker dazu nehmen, hernach dieſe Fülle in eine ſelbſt beliebige Form verfertigte Torte einfüllen, aber nicht lange backen laſſen, ſondern alsdann beſpiegeln, mit Eis belegen, auch mit eingemachten Citronenſchalen und Citronat nach Belieben auszieren, oder dieſe Torte wann ſie bereits geeiſet worden, in einen Ofen ſetzen, damit die Hitze ein wenig Blaſen ziehe, und weil ſie noch heiß iſt, mit Zimmet überſtreuen, ſo iſt es auch recht.

157. Wie eine Fleiſch-Torte?

Man pflegt das Fleiſch wie bey den kleinen Paſtetlein zuzurichten, alsdann macht man einen

Butterteig, wälgert ein Blatt auf, ſo groß als die Torte ſeyn ſoll, verfertigt ein Rändgen vom Teig, ſo weit das Fleiſch liegt, legt es guten Daumens dicke darauf, beſtreichts unten beym Rändgen mit Ey, thut einen Deckel von eben dem Teig darauf, drückt ihn etwas an, macht unten einen in die Höhe gehobenen Rand vom Teige herum, das unterſte Blatt muß aber, ehe die Torte formirt wird, auf einen groſſen Bogen Papier gelegt werden, damit man ſie ſchieben könne. Man kan auch ein Papier um den Rand ſchneiden, es zukleben, oben ein wenig mit einem Meſſer aber nicht durchſchneiden, auch in der Mitte in Hütgen machen, mit Eyer beſtreichen und im Ofen gar backen laſſen.

158. Und wie eine Torte von gehacktem Fleiſch in geblättertem Teig?

Nachdem man zuvor Bruſtfleiſch von Capaunen, oder vom dicken Fleiſch aus einem Kalbsſchlegel mit ſo viel Mark oder Rindsfett wohl gehackt hat, wird ſolches Gehäck mit Salz, Pfeffer, klein gehackten kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern gewürzt, hernach mit Mehl, Waſſer und ein wenig Butter ein weicher Teig angemacht, ein Tortenboden davon verfertigt, halb ſo viel gerührte Butter darauf gethan, ſolche auf dem Teige ausgebreitet, beydes mit dem Wellholz gewälgert, ſelbiger 5 bis 6 mal alſo zuſammen gelegt, daß die Butter darin verborgen bleibt, der Tortenboden in eine Tortenpfanne gethan, das Gehäck darauf geſchüttet, mit Kalbsmilch, Hahnenkämmen, Trüffeln, Champignons, Artiſchockenböden, wie auch mit geſtoſſenem oder geſchmolzenem Speck gefüllt, mit eben dem Teig bedeckt, die Torte eine

Stunde

Stunde lang im Ofen gebacken, und wann ſie aufgetragen werden ſoll, etwas Jus von Hammelfleiſch oder Citronenſaft hinein geſchüttet, ſo gibt es ein gutes Gerichte.

159. Wie eine Torte von gebratenen Kalbs-Nieren?

Es werden die Nieren von einem kalten Kalbsbraten mit dem Fett recht klein und würflicht geſchnitten, fein gehackt, in eine Caſſerole oder tiefe Schüſſel gethan, hernach 2 geweichte Rundſtücke, nachdem man aus ſelbigen die Milch rein heraus gedruckt hat, in einem Mörſel zu einem Teig geſtoſſen, alsdann ſolches mit Salz, Zucker, geriebener Muſcatennuß, 8 bis 9 Eyerdottern, Corinthen, wie auch gehackten oder zart geriebenen Citronenſchalen zu den Kalbsnieren geſchüttet, alles zuſammen wohl unter einander gerührt. Nach dieſem muß man das Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, zuletzt auch dazu rühren, hernach einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne bereiten, den Rand ſauber umkrauſen, das Angerührte hinein thun, und alſo, fürnemlich oben, langſam backen, aber keinen Deckel von Teig darüber machen, alsdann warm auf den Tiſch geben, ſo wird es recht gut ſeyn.

160. Und wie eine Torte von gehackten und gekochten Kalbsnieren?

Nachdem die Kalbsnieren vorher gekocht worden, werden ſie gehackt, in einen Tortenboden mit ein wenig Butter, 2 geſtoſſenen Macronen, Salz, Pfeffer, geſtoſſenen Zucker und geſtoſſenen eingemachten Citronenſchalen, gethan. Wann ſolches geſchehen, macht man einen Deckel von eben dieſem

Teig darüber, läßt die Torte 3 Viertelſtund lang im Ofen backen, hernach beym Anrichten Pomeranzenblüthwaſſer und Citronenſaft darein gegoſſen, und mit Zucker oben überſtreut.

161. Wie von Kalbsbrieſen?

Die Kalbsbrieſe werden in warmem Waſſer aufgewellt, hernach ſolche mit würflicht geſchnittenen Champignons, friſcher Butter, geſtoſſenem Speck, Salz, Pfeffer, geſtoſſenen Gewürznegelein, einem Stück grüner Citrone und einem Bündgen feiner Kräuter in einen Tortenboden von feinem Teige gethan, hernach wird ein Deckel von eben dem Teige darüber gemacht, die Torte angeſtrichen, über eine Stunde im Ofen gebacken, und wenn ſie gar iſt, Citronenſaft oder Jus von Kalbfleiſch oder Hammelfleiſch daran geſchüttet, und die Torte zu Tiſche getragen.

162. Wie eine Leber-Torte?

Es wird vorhero ein Tortenboden von halb blätterichtem oder mürben Teig bereitet, ſelbiger in eine Tortenpfanne gelegt, eine Schicht von geſchabtem Speck, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, gemacht, alsdann legt man auf ſelbiges die fetten Lebern ordentlich bey einander, mit Hahnenkämmen, grünen Trüffeln, Muſſeronen und Champignons, in die Mitte aber thut man ein Bündgen gute Kräuter, würzt es oben ſo wie unten, bedeckts mit Speckſtreifen und dünnen Kalbfleiſchſcheiben, ſchließt die Torte mit einem Boden von eben dem Teige, macht Zierathen umher, ſo wie man es vor gut befindet, beſtreicht ſie mit Eye, ſetzt die Torte in Ofen und läßt ſie gar backen. Hernach wenn ſie gar

iſt, muß man ſolche heraus nehmen, in eine Schüſſel ſetzen, die Torte öffnen, die Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus thun, ſie wohl abfetten, Schinkeneſſenz hinein ſchütten, die Torte mit ihrem Deckel zudecken, ſie warm anrichten und auf den Tiſch geben.

163. Wie eine Lungen-Torte?

Nachdem man eine Kalbslunge vorher recht weich geſotten und kalt gemacht, kan man ſelbige klein hacken, alsdann ein geriebenes Eyerbrod in Butter röſten, es in ein Geſchirr nebſt 3 Eyern, Salz, Ingber, Roſinen, Zucker, Zimmet und klein geſtoſſenen Mandeln, thun, ein wenig Wein daran ſchütten, alles unter einander rühren, hernach einen Butterteig in eine Tortenpfanne machen, die angemachte Lunge hinein füllen, und die Torte ſchön gelb heraus backen. Auch können dieſe Torten, wie alle andere in kleine Mödel gefüllt und als kleine Törtlein aufgeſetzt werden.

164. Wie wird eine Torte von Hammelszungen zubereitet?

Man pflegt Hammelszungen in Waſſer zu weichen, ſie aufzuwellen, alsdann in kalt Waſſer zu werfen, die Haut davon zu ziehen und ſie in einer Bräſe kochen zu laſſen. Wenn dieſes geſchehen, wird eine kleine Fülle von Bruſtfleiſch des Federviehes mit gehackter Peterſilie und einem kleinen Stück Schinken verfertigt, ſolcher zuſammen wohl gehackt, ein Tortenboden von halbblätterichtem Teig gemacht, eine Tortenpfanne damit belegt, unten auf den Boden ein Bette von derſelben Fülle bereitet, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und ein wenig guten Kräutern

tern gewürzt. Nach dieſem muß man die Hammelszungen in Scheiben ſchneiden, ſolche ordentlich in die Tortenpfanne legen, ſie oben ſo wie unten würzen, Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben darauf decken, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige ſchlieſſen, einen Rand herum machen, ihn mit dem Gelben vom Ey beſtreichen, ſie im Ofen backen laſſen, und wenn die Torte gar iſt, ſelbige heraus nehmen, in eine Schüſſel ſetzen, die Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus thun, ſie abfetten, Schinkeneſſenz hinein ſchütten. die Torte wieder zudecken und warm anrichten. Dieſe Torte wird auch mit einer ſüſſen Sauſe angerichtet und auf den Tiſch gegeben.

165. Wie von Rindszungen?

Es wird eine geſalzene Ochſenzunge in dünne Scheiben geſchnitten, ſolche ordentlich in eine Tortenpfanne auf einen feinen und mürben Teig gelegt, mit Salz, Pfeffer, ein wenig geſchmolzenem Speck und guten Kräutern gewürzt, mit eben dem Teig zugedeckt, eine gute halbe Stunde im Ofen gebacken, und wenn die Torte halb gar iſt, ein halb Glas guter Wein daran gegoſſen, vollends gebacken, endlich wenn ſie aufgetragen werden ſoll, Citronenſaft daran gethan, ſo iſt ſie recht.

166. Wie von jungen Gänſen?

Man muß vorher den Kopf und Hals, die Flügel und Füſſe, wie auch den Magen und die Leber in Stücken ſchneiden, wohl putzen und abrühren, dieſes zuſammen mit Teig oben und unten nebſt geſtoſſenem Speck, Morcheln, Champignons, Artiſchockenböden, einem Lorbeerblatt, kleinen Zwiebeln, Salz,

Pfeffer, Gewürznegelein und feinen Kräutern in eine Tortenpfanne thun, dieſe Torte mit eben dem feinen Teig bedecken, 2 Stunden lang backen laſſen, und wenn ſie aufgetragen werden ſoll, eine weiſſe Sauſe mit Eyerdottern darein ſchütten.

167. Wie eine Hühner-Torte?

Die Hühner werden ausgenommen, wohl geputzt, die Haut davon gezogen, in Viertel geſchnitten, hernach pflegt man einen Tortenboden von gemeinem Teig zu verfertigen, die Tortenpfanne damit zu belegen, unten darinnen ein Bette oder Grund von geſchabtem Speck zu machen, ſelbiges mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern zu würzen, alsdenn die Hühner ordentlich in der Torte darauf zu legen, ſelbige mit Hahnenkämmen, Kalbsbrieſen, Trüffeln, Champignons und Muſſerons zu belegen, ſie oben ſo wie unten zu würzen, hierauf Speckſtreifen, Kalbfleiſchſcheiben und friſche Butter darauf zu thun, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige zu ſchlieſſen, einen Rand herum zu machen, ſie mit gekloftem Ey zu beſtreichen, im Ofen backen zu laſſen, und wenn ſie gar iſt, heraus zu nehmen, in eine Schüſſel zu ſetzen, dieſelbe zu öffnen, die Speckſtreifen wie auch die Kalbfleiſchſcheiben heraus zu thun, ſie wohl abzufetten, klares Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis darein zu ſchütten, ſolche wieder zuzudecken, ſie warm anzurichten und auf den Tiſch zu geben.

168. Wie aber eine Torte von weiſſem Capaun-Fleiſch?

Man kan das weiſſe Fleiſch von einem gebratenen Capaun mit etwas Rindsmark oder friſchem

Nierenfett fein hacken, hernach im Mörſel ſtoſſen, damit es wie ein feiner Teig werde, ſolches mit Salz, Zucker, geriebenen Citronenſchalen, dem Gelben von 8 bis 10 Eyern, imgleichen mit Orangenwaſſer wohl unter einander rühren, das Weiſſe von den Eyern zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, auch dazu rühren, alsdann ein Unterblatt oder Boden von feinem Butterteig in eine Tortenpfanne bereiten, den Rand zierlich umkrauſen, das Angerührte hinein thun, Zucker darauf ſtreuen, im Ofen backen laſſen, und wegen des Rindsmarks oder Nierenfetts warm auf den Tiſch geben, ſo iſt es recht und gut.

169. Wie eine Torte mit jungen Tauben?

Die junge Tauben müſſen abgebrüht, ausgenommen und einwärts gebogen werden. Wenn ſolches geſchehen, macht man einen Teig von Mehl, Butter, einem Ey, Salz und Waſſer, knetet es recht unter einander, hernach läßt mans faſt eine ganze Stunde liegen. Nach dieſem wird der Teig mit einem guten Stück Buter wie ein Blätterteig geknetet, ein Tortenboden davon bereitet, eine Tortenpfanne damit belegt, und auf den Boden des Teiges ein wenig geſchabter Speck gethan. Wenn dieſes geſchehen, kan man die Tauben rund herum darauf legen, oben darauf aber ſolche mit Kalbsbrieſen, Hahnenkämmen und Morcheln auszieren, mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß würzen, alsdann noch allerhand klein gehackte Kräuter, wie auch eine mit Gewürznegelein beſteckte Zwiebel noch dazu thun, die Tauben mit einem Stück Butter, Kalbfleiſchſcheiben und Speckſtreifen bedecken, hierauf einen Deckel von eben dem Teig mit einem Rand darüber verfertigen, mit Ey be-

ſtreichen, ein paar Stunden im Ofen backen laſſen, und wenn die Torte genug gebacken iſt, ſie heraus nehmen, in eine Schüſſel ſetzen, den Deckel oben davon nehmen, die Speckſtreifen nebſt den Kalbfleiſchſcheiben heraus thun, anſtatt deſſen gute Kalbfleiſchbrühe hinein ſchütten und ſie warm anrichten.

170. Wie eine Torte von wilden Tauben.

Vorher pflegt man die wilden Tauben auszunehmen, ihnen die Bruſt zu zerquetſchen, ſie in einen Tortenboden von feinem Teig mit einem Stück friſcher Butter, geſtoſſenem Speck, Rindsmark, Morcheln, Champignons, Lorbeerblättern, Artiſchockenböden, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern zu legen, einen Deckel von eben dem Teige darüber zu machen, ſie anzuſtreichen, 3 Stunden im Ofen backen zu laſſen, und wenn ſie angerichtet werden ſoll, Citronenſaft daran zu thun, alsdann kan die Torte auf den Tiſch gegeben werden.

171. Wie eine Torte mit Wachteln?

Nachdem man die Wachteln gerupft, ausgenommen, die Lebern heraus gethan und die Galle davon gemacht hat, werden die Lebern mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, wie auch mit ein wenig Schinken, Speck, Peterſilie, kleinen Zwiebeln und Champignons recht fein gehackt und mit dem Gelben von 2 Eyern in einem Mörſel geſtoſſen. Nach dieſem nimmt man es heraus und füllt damit der Wachteln Leib, hierauf beſtreut man eine Tortenpfanne mit Mehl, verfertigt darein einen nicht allzu dicken aber auch nicht gar zu dünnen Tortenboden von feinem mürben Butterteig, macht darinnen ein kleines Bette von

geſchabtem Speck, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Mußcatennuß gewürzt, legt die Wachteln ordentlich darauf, und zwar mit einigen Stücken Kalbsbrieſen, Hahnenkämmen, Mußeronen und kleinen Champignons, würzt ſolche oben ſo wie unten, legt ein Bündgen feine Kräuter in die Mitte, bedeckt ſie mit Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben, ſchließt alsdann die Torte mit einem Boden von eben dem Teige, formirt ſie zierlich umher, wie man es vor gut befindet, beſtreicht ſelbige mit geklopftem Ey und läßts im Ofen backen. Wenn die Torte nun gar iſt, wird ſie heraus genommen, in eine Schüſſel geſetzt, geöffnet, und wenn die Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus gethan worden, wohl abgefettet, Schinken-Eſſenz hinein geſchüttet, wieder zugedeckt, warm angerichtet und auf den Tiſch gegeben.

172. Wie eine Rebhühner-Torte?

Wenn die jungen Rebhühner gerupft, geputzt, ausgenommen und die Lebern heraus gethan worden, kan man eine kleine Fülle, wie diejenige, ſo zur Wachteltorte gemacht worden, bereiten, den Leib den Rebhühner damit füllen, alsdann einen Tortenboden von mürbem Teig in eine Tortenpfanne verfertigen, auf denſelben eine Schicht von geſchabtem Speck, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, thun, die jungen Rebhüner mit einigen kleinen Champignons und grünen Trüffeln ordentlich darauf legen, oben ſo wie unten würzen, mit Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben ſie bedecken, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige ſchlieſſen, einen zierlichen Rand herum machen, ihn mit geklopftem Ey beſtreichen, und ſie im Ofen backen laſſen. Wenn

die Torte gar gebacken iſt, wird ſie heraus genommen, in eine Schüſſel geſetzt, und nachdem man die Speckſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus gethan, ſolche wohl abgefettet, ein braunes Rebhühnercoulis hinein geſchüttet, ſie wieder zugedeckt und warm zu einem Gericht aufgetragen.

173. Wie eine Schnepfen-Torte?

Vorher muß man die Schnepfen rupfen, ſie ausnehmen, das Eingeweide derſelben beſonders thun, ſie mit gewürztem Mittelſpeck ſpicken, die Keulen und Flügel ablöſen, und das Gerippe von einander ſchneiden. Hierauf wird das Eingeweide mit geſchabtem Speck, ein wenig Peterſilie und kleiner Zwiebel, einem Champignon, wie auch mit einer gehackten Trüffel im Mörſel geſtoſſen, alsdann ein Tortenboden in eine Tortenpfanne gemacht, das geſtoſſene Eingeweide und Speck, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, unten auf den Boden gethan, und wenn dieſes geſchehen, werden die zerſchnittenen Schnepfen ordentlich darauf gelegt, oben ſo wie unten gewürzt, mit Kalbfleiſchſcheiben und Speckſtreifen bedeckt, und mit einem Stück Butter belegt. Endlich kan die Torte mit einem Boden von eben dem Teig beſchloſſen, ſelbige umher zierlich gekräuſet, mit dem Gelben vom Ey beſtrichen, in Ofen geſetzt, und nachſtehendes Coulis in die Torte zugerichtet werden: Man nehme eine Schnepfe, laſſe ſolche am Spieß halb gar braten, ziehe ſie alsdann ab und ſtoſſe ſie im Mörſel; hierauf belege man den Boden einer Caſſerole mit anderthalb Pfund Kalbfleiſch und einem Stück Schinken, welcher in Scheiben geſchnitten worden, thue einige Stücke gelbe

Rüben und Paſtinacken, wie auch eine Scheiben-weiß geſchnittene Zwiebel dazu, decke die Caſſerole zu, und laſſe es auf dem Caſſerolloch ſchwitzen. Wenn es angebacken iſt, wird ein wenig geſchmolzener Speck mit ſo viel Mehl, als man zwiſchen 3 bis 4 Fingern faſſen kan, dazu gethan, umgerührt, hierauf mit halb Jus und halb Brühe angefeuchtet, mit einigen Champignons, ein wenig Peterſilie, einer kleinen ganzen Zwiebel, 2 oder 3 Semmelrinden und ein wenig feinen Kräutern gewürzt, und bey gelindem Feuer gemächlich gekocht. Wenn es nun gar iſt, nimmt man die Kalbfleiſchſcheiben heraus, zerläßt darinnen die geſtoſſene Schnepfe, ſchlägt es durch ein Haartuch, thut das Durchgeſchlagene in eine Caſſerole und hält es warm. Nachdem nun die Torte im Ofen gar gebacken iſt, wird ſie heraus genommen, in eine Schüſſel geſetzt, ſelbige geöffnet, von den Kalbfleiſchſcheiben und Speckſtreifen befreyt, abgefettet, das Coulis, welches einen guten Geſchmack haben und nicht zu dick ſeyn muß, in die Torte geſchüttet, ſie wieder zugedeckt und zu einem Gericht warm angericht.

174. Wie eine Lerchen-Torte?

Wenn die Lerchen ſauber geputzt ſind, werden ſie ordentlich in eine Tortenpfanne auf einem ſolchen Teig wie bey der Wachteltorte gezeigt worden, mit geſtoſſenem Speck, Mark, fetten Lebern, Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter gelegt. Nach dieſem ſchlieſſet man die Torte mit einem Deckel von eben ſolchem feinem Teig, läßts anderthalb Stunden lang backen, und wenn ſie gar iſt, wird ſolche geöffnet, alsdann eine Sauſe mit geſchmolzenem Speck, geröſtetem Mehl, Capern und Citronenſaft darein geſchüttet und warm angerichtet.

175. Wie wird überhaupt eine Torte von allerhand Vögeln und Flügelwerk bereitet?

Man pflegt das Fleiſch von Capaunen oder andern gebratenen Vögeln hübſch klein zu hacken, mit Rahm, rohem oder gekochtem Macronenteige gehackten Citronenſchalen, Zucker und anderm feinen Gewürz daſſelbe zu vermengen, einen Boden von feinem Blätterteige in eine Tortenpfanne zu machen, das Gefüllte darauf zu legen, mit Zucker zu beſtreuen, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige zu ſchlieſſen, alsdann in den Ofen zu ſetzen und gar backen zu laſſen. Wenn nun ſelbige gar iſt, wird ſie aus dem Ofen genommen, ein Eis von Zucker und geſchlagenem Eyweiß mit einem hölzernen Löffel darüber gemacht, hernach wieder in den Ofen geſetzt vollends gar gebacken und warm auf den Tiſch gegeben.

176. Wie eine Haaſen-Torte?

Nachdem das Fell von einem Haaſen abgezogen und die Haut davon gelöſet worden, muß man die Fleiſchſtücke davon ſchneiden ſolche mit wohl gewürztem Speck ſpicken, alsdann einen Tortenboden von mürbem Teig verfertigen, eine Tortenpfanne damit belegen, einen Grund von geſchabtem Speck, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, darinnen machen, die Fleiſchſtücke vom Haaſen ordentlich darauf legen, ſie oben ſo wie unten würzen, Speckſtreifen und ein wenig friſche Butter darauf thun, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig bedecken, einen Rand herum machen, ſie mit geklopftem Ey beſtreichen und im Ofen backen,

hernach wenn ſie gar iſt, herausnehmen, in eine Schüſſel ſetzen, ſie öffnen, die Speckſtreiſen heraus thun, ſelbige wohl abfetten, Schinkeneſſenz hinein ſchütten, die Torte wieder zudecken und ſie zu einem Gericht warm anrichten.

177. Und wie eine Torte mit einem Weſtphäliſchen Schinken?

Es wird ein Stück von einem abgeſottenen Weſtphäliſchen Schinken in dünne Scheiben geſchnitten, oder auch klein gehackt, eine Tortenfanne mit einem Boden von feinem Teige nebſt guter friſcher Butter, einem Lorbeerblaet, wie auch etwas klein geſchnittenen feinen Kräutern belegt, mit Pfeffer gewürzt, hernach ein Deckel von eben dem Teig darüber gemacht, angeſtrichen, eine halbe Stunde die Torte im Ofen gebacken, und wenn ſie gar iſt, Citronenſaft und Jus von Hammelfleiſch mit ein wenig Schalotten daran gethan, und alsdann auf den Tiſch gegeben.

178. Wie eine Karpfen-Torte?

Man muß einen guten Karpfen abſchuppen, ausnehmen, ihm die Ohren ausſtechen, ſpalten und in Scheiben ſchneiden, alsdann einen Tortenboden von halben blätterigem Teig formiren, eine Tortenpfanne damit belegen, in ſelbigen unten eine Fülle von Aal zum Grund legen, wie es bey der Aal-Torte gewieſen wird, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern würzen, die Karpfenſtücke darauf thun, ſolche oben ſo wie unten würzen, ſo viel friſche Butter, als nöthig iſt, darauf legen, hernach die Torte mit einem Boden von eben dem Teig ſchlieſſen, einen Kranz herum machen, ſie mit geklopftem Ey be-

ſtreichen und im Ofen backen laſſen, hierauf, wenn ſie gar iſt, heraus nehmen, in eine Schüſſel ſetzen, ſie öffnen, abfetten, ein Ragout von Karpfenmilch hinein ſchütten, die Torte wieder zudecken, und ſolche warm anrichten, ſo iſt ſie recht.

109. Und wie eine Torte von Karpfenmilch?

Es wird ein Tortenboden von Blätterteig bereitet, eine Tortenpfanne damit belegt, ein Ragout von Karpfenmilch darein gethan, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige geſchloſſen, ein Kranz herum gemacht, ſelbige mit geklopftem Ey beſtrichen, im Ofen ausgebacken, und wenn ſie gar iſt, heraus gezogen, hierauf in eine Schüſſel geſetzt, geöffnet, ein wenig Coulis hinein geſchüttet, wieder zugedeckt, warm angerichtet und zu Tiſch getragen.

180. Wie eine von Karpfenzungen?

Dieſe Torte kan eben ſo, wie die mit Karpfenmilch, bereitet werden, auſſer daß man in dieſe das Hirn und die Augen von den Karpfen thut. Wenn die Torte angerichtet wird, ſo ſind die Trüffeln, wie auch der Citronenſaft ſehr gut daran.

181. Wie ferner von gehacktem Karpfenfleiſch?

Das Karpfenfleiſch wird mit Salz, Pfeffer, geſtoſſenen Gewürznegelein und feinen Kräutern klein gehackt, hernach ſolches Stückweiſe nebſt Karpfenmilch, Artiſchockenböden, Capern und Champignons in die Torte gelegt, ein Deckel darüber gemacht, ſelbige recht ſauber und zierlich verfertigt, und im Anrichten braun paßirter Citronenſaft darein gethan.

182.

182. Wie eine Hecht-Torte?

Nachdem man vorher die Hechte zugerichtet und die Gräten von der Seite des Rückens abgelöſt hat, werden ſie in längliche Stücke eines Fingers lang geſchnitten, ſelbige in laulichem Waſſer und ein wenig unzeitigen Traubenſaft aufgewellet, alsdann mit guter Butter, Karpfenmilch, Trüffeln, Champignons, Spargelſpitzen in eine Caſſerole gelegt, und unter währendem Kochen einige Stücklein von einer Citrone dazu gethan, hierauf das Ragout mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Gewürznegelein, kleiner Zwiebel und feinen Kräutern gewürzt. Wenn es nun gar iſt, ſo kann eine kleine Fülle von Karfen- oder Aalfleiſch bereitet, ſelbige wohl gewürzt, mit Fiſch- oder heller durchgeſchlagener Erbſenbrühe, geweichten Semmelkrumen dicklich gemacht, hierauf eine Torte von feinem Teig in eine Tortenpfanne gemacht, der Boden mit der vor gemeldten Fülle belegt, das Hechtragout darüber geſchüttet, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teig geſchloſſen, ſolche bey gelindem Feuer gar gemacht, endlich mit Citronenſaft angerichtet und warm auf den Tiſch gegeben werden.

183. Wie aber eine von Hechtlebern?

Vorher muß man die Hechtlebern im Waſſer aufwellen, hernach in kalt Waſſer werfen, alsdann ein Stück Butter, in der Gröſſe einer Nuß, in eine Caſſerole thun, ſelbige aufs Feuer ſetzen, und nachdem die Butter zergangen, ſo viel Mehl, als man zwiſchen 2 oder 3 Fingern faſſen kan, dazu thun, und es beſtändig umrühren. Wenn es nun braun worden, werden Champignons, Muſſeronen und Trüffeln dazu ge-

gethan, ſolche 7 bis 8 mal darinnen umgeſchwenkt, mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt. Nach dieſem ſchüttet man ein wenig Fiſchbrühe daran, läßts zuſammen gelinde kochen, fettet und ſchaumet es wohl ab, und ſo es gehörig eingekocht iſt, kan man die Hechtlebern dazu thun, es noch ferner gelinde kochen laſſen, alsdann mit einem Krebs- oder andern Coulis dicklich machen, oder eine dickliche Brühe vom Gelben vom Ey und Rahm dazu zurichten, und wenn es dicklich genug iſt, es abnehmen und erkalten laſſen. Wenn nun dieſes geſchehen, wird eine Tortenpfanne mit Blätterteig belegt, das Ragout von Hechtlebern hinein gethan, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig geſchloſſen, ein Rand herum gemacht, ſolche mit geklopftem Ey beſtrichen, im Ofen gebacken, und wenn ſie gar iſt, heraus genommen, in eine Schüſſel geſetzt, der Deckel herabgethan, ein wenig von dem hellen Krebscoulis hinein geſchüttet, wieder zugedeckt, zu einem Gericht warm angerichtet und aufgetragen.

184. Wie eine Aal-Torte?

Der Aal wird vorher abgezogen, die Gräte davon gemacht, hierauf das Fleiſch mit guter Butter, Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Champignons und feinen Kräutern gehackt, alsdann eine Torte von feinem Teige bereitet, das Obgemeldte alles hinein gethan, mit einem Deckel geſchloſſen, gebacken, und wenn ſie halb gar iſt, ein Glas guter Wein daran geſchüttet, endlich wenn die Torte angerichtet werden ſoll, thut man 3 rohe Eyerdottern nebſt Citronenſaft daran und gibt ſie warm auf den Tiſch.

185. Wie aber eine Aal-Torte in Stücken bereitet?

Nachdem der Aal abgezogen, die Gräten heraus genommen, und in Stücken geſchnitten worden, wird er in einen feinen Teig geſchlagen, mit Salz, Pfeffer, würflich geſchnittenen Champignons, Morcheln oder Muſſeronen und andern guten Gewürzen gewürzt, eine Torte verfertigt, im Ofen gar gebacken, und endlich mit einer weiſſen Sauſe aufgetragen.

189. Wie eine Schleyen-Torte?

Wenn die Schleyen abgeſchleimt und ausgenommen worden, pflegt man ſie von einander zu ſpalten und in Viertel zu ſchneiden, alsdann einen Tortenboden von gutem mürben Teig, welcher aber weder zu dünne noch zu dicke ſeyn darf, zu verfertigen, eine Tortenpfanne damit zu belegen, ein wenig Butter auf den Grund zu thun, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern zu würzen, die Schleyen ordentlich darein zu legen, ſie oben ſo wie unten zu würzen, Champignons nebſt einem Bündgen feiner Kräuter dazu zu legen, alles mit friſcher Butter zu bedecken, ein wenig gehackte Peterſilie und kleine Zwiebeln darauf zu ſtreuen, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teig zu ſchlieſſen, den Rand herum in die Höhe zu ſchlagen, die Torte mit geklopftem Ey zu beſtreichen und im Ofen gar backen zu laſſen, hernach wenn ſie ausgebacken, und ſich wohl gefärbt hat, ſie in eine Schüſſel zu ſetzen, zu öffnen, abzufetten, ein Krebsragout, oder ein Ragout von Fiſchmilch darein zu ſchütten, den Deckel wieder darauf zu thun, warm anzurichten und auf den Tiſch zu geben.

187. Wie aber von gefüllten Schleyen?

Zuvor müſſen die Schleyen von ihrem Schleim wohl gereinigt, im Rücken von einander geſpalten, die Gräten wie auch das Fleiſch abgelöſt werden, aber doch ſo, daß der Kopf und Schwanz an der Haut hangen bleiben möge. Hierauf wird das Fleiſch von der Schleye mit kleinen Zwiebeln, gehackter Peterſilie, Champignons, dem Gelben von 2 rohen Eyern, ein wenig in Rahm geweichten Semmelkrumen wohl gehackt, mit Salz, Pfeffer, geſtoſſenen Gewürznegelein und feinen Kräutern gewürzt, ſolches zuſammen gefaßt und die Schleye damit gefüllt, alsdann zugeneht. Wenn dieſes geſchehen, kan man einen Tortenboden von feinem mürben Teig bereiten, die Tortenpfanne damit belegen, unten in ſelbigen einen Grund von friſcher Butter machen, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern würzen, die Schleye ordentlich darauf legen, oben ſo wie unten würzen, ſo viel Butter, als man vor nöthig erachtet, darauf thun, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig ſchlieſſen, einen zierlichen Kranz herum machen, ſie mit geklopften Ey beſtreichen, im Ofen backen laſſen, und wenn ſie gar iſt, heraus nehmen, in eine Schüſſel ſetzen, abfetten, ein Ragout von Fiſchmilch darauf ſchütten, ſie wieder zudecken, und die Torte zu einem Gericht warm anrichten.

188. Wie eine Torte von Bärſichen?

Die Bärſiche werden ausgenommen, wohl geputzt, mit einem Glas Wein aufgewellt, damit man ſie abſchuppen kan, hernach in einen feinen Teig geſchlagen, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen guter

Kräuter

Kräuter gewürzt, mit Gewürznegelein geſpickt. Nach dieſem thut man Butter, Karpfenmilch, Auſtern, Morcheln und Champignons daran, ſchließt alsdann die Torte mit einem Boden von eben dem Teig, macht einen Kranz herum, beſtreicht ſie mit geklopftem Ey, ſetzt ſie in Ofen und läßt ſie darinnen backen, alsdann wenn ſie gar iſt und angerichtet werden ſoll, thut man Citronenſaft daran und trägt ſie zu Tiſche.

189. Wie eine Torte von in Scheiben geſchnittenem Lachs?

Nachdem man vorher vom Lachſe die Haut abgelöſt hat, nimmt man ein gut Stück deſſelben, ſchneidet es ganz dünne Scheibenweiß, verfertigt hierauf einen Tortenboden von gutem mürben Teig, belegt damit eine Tortenpfanne, hackt alsdann ein Stück Lachs mit ſo viel Butter, als nöthig iſt, gehackter Peterſilie, kleinen Zwiebeln, einigen Champignons und einer grünen Trüffel wohl zuſammen, ſtoßt es im Mörſel, nimmts wieder heraus, legts auf den Grund des Tortenbodens, würzt es mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern. Wenn ſolches geſchehen, muß man die Lachsſtückgen in die Torte bey einander legen, ſie oben ſo wie unten würzen, Butter oben darauf und ein Bündgen feiner Kräuter in die Mitte thun, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig ſchlieſſen, einen Kranz herum machen, die Torte mit geklopftem Ey beſtreichen, ſelbige im Ofen backen laſſen, und wenn ſie gar iſt, wieder heraus ziehen in eine Schlüſſel ſetzen, öffnen, wohl abfetten, Krebsragout hinein ſchütten, ſelbige wiederum ſchlieſſen und ſie zu einem Gericht warm auftragen.

160. Wie eine Forellen-Torte?

Dieſe wird auf eben die Weiſe bereitet, nur müſſen die Forellen zwey, bis dreymal von einander geſchnitten werden.

191. Wie wird aber eine Torte von gehacktem Lachs gemacht?

Es wird ein gut Stück Lachs mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Champignons und feinen Kräutern klein gehackt, in feinen Teig geſchlagen, hernach thut man in Stücken geſchnittene Artiſchockenböden und zerſtückte Champignons darein, füllt die Torte um und um damit, läßt ſie im Ofen gar backen, und wenn ſie angerichtet werden ſoll, ſchüttet man Citronenſaft darein und trägt ſie zu Tiſche.

192. Und wie wird eine Torte von Laberdan zubereitet?

Man pflegt 2 Schwänze von Laberdon in ſiedendem Waſſer zu kochen, hernach länglichte Fleiſchſtücke davon zu machen, eine Sauſe mit ein wenig Mehl, friſcher Butter, gehackten Trüffeln, Champignons und Peterſilie zuzurichten, mit Pfeffer und Mußcatennuß zu würzen, Milchrahm dazu zu ſchütten, die Fleiſchſtücke vom Laberdan in die Sauſe zu legen, ſie darinnen bey gelindem Feuer kochen zu laſſen, öfters umzuwenden, und zuzuſehen, daß das Ragout einen kräftigen Geſchmack habe, alsdann kalt werden zu laſſen. Nach dieſem wird eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätterteig belegt, auf denſelben ein Grund von gehackten Karpfen gemacht, hernach kan man die Laberdanſtücke darauf legen, einen Deckel von eben dem Teig darauf machrn, im Ofen gar backen, und wenn ſie gar, heraus nehmen, in eine

Schüſſel ſetzen, öffnen, ein Ragout von Krebſen, oder von Muſcheln, auch von Karpfenmilch darein ſchütten, die Torte wieder zumachen und ſie warm als ein Gericht auf den Tiſch geben.

193. Wie eine Schollen-Torte?

Nachdem die Gräten aus den Schollen gethan und die Köpfe weggeſchnitten worden, muß man ſie in Butter braten, auch das Fleiſch von der Torte mit Morcheln, Champignons und Trüffeln in der Butter backen, ſie mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln und gehackten guten Kräutern würzen, zudecken, im Anrichten Citronenſaft hineinthun, und um den Rand der Schüſſel die Gräten und Köpfe legen.

194. Wie werden kleine Torten von Stockfiſch bereitet?

Der Stockfiſch wird vorher ſauber gewäſſert, eine Stunde lang zum Feuer geſetzt, aber nicht gekocht, hierauf aus dem Waſſer gezogen, in kleine Stücklein zerpflückt, in ſüſſer Milch abgekühlt; wenn ſolches geſchehen, kan man etwas weniges vom Stockfiſch mit ein wenig friſcher Butter, geriebener Semmel, abgerührten Eyer, Salz, Pfeffer, Peterſilie und Muſcatenblüth unter einander hacken, und eine Fülle davon zurichten, hernach den abgekühlten Stockfiſch aus der Milch nehmen, ſolchen mit ſüſſem Rahm, Pfeffer, Muſcatenblüth, wie auch mit Peterſilie in einer Caſſerole ein mal aufkochen und wieder erkalten laſſen, alsdann einen feinen dünne ausgetriebenen Blätterteig verfertigen, kleine Paſtetenmödelgen damit belegen, ein wenig Fülle, hierauf etwas Stockfiſch, denn wieder ein wenig Fülle hinein thun, es mit

dem dünnen creutzweiſe überlegtem Teige zudecken und in einer Pfanne oder im Ofen abbacken, ſo werden ſie recht ſeyn.

195. Wie eine Krebs-Torte?

Hierauf werden gemeiniglich 30 Krebſe genommen, ſolche im Waſſer und Salz ordentlich abgeſotten, die Schwänze und Scheeren ausgeklaubt, und das Fleiſch herausgemacht, und ſolches zuſammen klein gehackt. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund friſche Butter, dieſe reibt man ſo lange, bis ſie einen Geſcht gibt, alsdann ſchlägt man ein Ey und das Gelbe von dem andern dazu, und zwar eines nach dem andern, bis es 6 Eyer ſind, mit Jngber, Pfeffer, Muſcatenblüth gewürzt, und rührt die gehackten Krebſe mit noch ein wenig Butter darunter. Endlich wird eine Schüſſel mit zerlaſſener Butter überſtrichen, das vorgemeldte Gehäck in die Schüſſel gethan, ſelbige auf ein Kohlfeuer geſetzt, zugedeckt, der Rand der Schüſſel mit Papier beklebt und mit ſchlechtem Teig beſtrichen. Es kan auch das Gefüllte in einen Tortenteig gemacht, oben darauf ein Deckel bereitet, und im Ofen gebacken werden, welches auch recht ſeyn wird. Oder: man ſiede ein halb Pfund Krebſe, löſe die Schwänze und Scheeren mit den Schalen heraus, ſtoſſe ſie in einem Mörſel klein, ſchütte ein halb Maas ſüſſen Rahm daran, treibe es zuſammen durch einen Seiher, und zwar ſo lange, bis nichts mehr übrig iſt, als die Schale, laſſe es hierauf ein wenig ſieden, gieſſe etwas guten Weineßig daran, damit es zuſammen lauffen möge. Wenn dieſes geſchehen, muß man ein reines Tüchlein in den Seiher legen, es darauf ſchütten, daß die reine Molke davon ablauft,

alsdann unter das Zurückgebliebene ½ Pfund abgezogene und mit Roſenwaſſer abgeſtoſſene Mandeln, wie auch eben ſo viel Zucker miſchen, 3 bis 4 Eyer daran ſchlagen, dieſes alles eine gute Viertelſtund lang wohl unter einander rühren, einen Tortenmodel mit Butter beſtreichen, damit er hernachmals deſto beſſer heraus gehe, dieſen Teig darein thun und in einem Backofen gelinde backen laſſen. Wenn nun die Torte fertig iſt, ſo wird der Model umgeſtürzt, doch muß man zuſehen, daß man die Torte unzerbrochen heraus bringt, zuletzt ein dünnes Eis darauf gemacht, und ſolches mit zart geſtoſſenem Zimmet überſtreut. Oder: Es wird ein Tortenboden von gutem Blätterteig bereitet, eine Tortenpfanne damit belegt, ein Ragout von Krebsſchwänzen nebſt den gewöhnlichen Garnituren hinein gethan die Torte mit einem Boden von eben dem Teig geſchloſſen, ein zierlicher Kranz herum gemacht, ſelbige mit geklopftem Ey beſtrichen, im Ofen gar gebacken, hernach wenn ſie gar iſt, heraus gezogen, in eine Schüſſel geſetzt, geöffnet, ein wenig Coulis hinein geſchüttet, wieder zugedeckt, warm angerichtet und auf den Tiſch gegeben.

196. Und wie eine Torte von gehackten Krebſen?

Nachdem die Krebſe auf gewöhnliche Art abgeſotten ſind, werden die Schwänze davon gemacht, klein gehackt, ſolche mit Karpfenmilch, Hechtlebern, zerſtückten Champignons, Morcheln, Trüffeln, Gewürznegelein, Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter und guter Butter in einen feinen Teig geſchlagen, ein Deckel über die Torte gemacht, im Ofen gebacken, hernach wenn ſie gar iſt, im Anrichten Citronen- oder Pomeranzenſaft daran gethan und aufgetragen.

197. Wie eine Franzöſiſche Krebs-Torte?

Die Krebſe müſſen, nachdem ſie vorher wohl abgewaſchen worden, mit einem Glas Wein geſotten, die Krebsſcheeren und Schwänze ſauber geputzt, und alles übrige in einem Mörſel geſtoſſen, mit ein wenig Krebsbrühe und warmer Butter durch ein weiß leinenes Tuch gepreßt oder durch ein Sieb geſchlagen werden. Wenn dieſes geſchehen, kan man alles ordentlich mit Salz, Pfeffer, zerſtückten Champignons und kleinen Zwiebeln in eine Tortenpfanne legen, einen Deckel darüber machen, die Torte anſtreichen, im Ofen backen laſſen, und wenn ſie angerichtet werden ſoll, Citronenſaft daran thun. Einige pflegen die Krebſe zu hacken und auf einen Tortenboden in die Tortenpfanne nebſt guter Butter, Hechtlebern, Karpfenmilch, Muſcheln, Champignons, Trüffeln und feinem Gewürze zu thun.

198. Wie ferner ein Krebs-Strudel?

Wenn die Krebſe vorher abgeſotten, ſauber ausgeklaubt, geſtoſſen oder klein gehackt worden ſind, muß man in Milch eingeweichtes Brod, das nicht zu feucht iſt, wohl abrühren, eine Krebsbutter machen, von der Krebsbutter dazu nehmen, Zucker, Zimmet, Muſcatenblüth, Cardamomen, Muſcatennuß und Mandeln daran thun, alles wohl unter einander rühren, ein paar Eyer daran ſchlagen, daß es eine nicht gar zu dünne Fülle werde, einen Zimmet-Strudelteig machen, und wenn man es nicht in zwey Teige ſchlagen will, ſo kan man den Teig ganz nehmen, ihn deſto breiter auswälgern, das dritte Theil leer laſſen, es in die Länge zuſammen rollen, auf ein Blech in die

Runde,

Runde, wie eine Schlange legen, mit einem Ey beſtreichen, backen laſſen, hierauf, wenn es aus dem Ofen gethan wird, mit Roſenwaſſer beſtreichen und mit krauſem Biſenzucker beſtreuen, ſo wird es alsdann recht ſeyn.

199. Wie eine Torte von Auſtern?

Die Auſtern müſſen vorher aus den Schalen gemacht, hernach in eine Caſſerole gethan, 2 bis 3 mal auf dem Feuer umgewendet, alsdann heraus genommen, eine nach der andern abgeputzt und auf einen Teller gelegt werden. Nach dieſem wirft man ein Stück Butter, in der Gröſſe zweyer welſchen Nüſſe, in eine Caſſerole, ſetzt ſie aufs Feuer, thut ſo viel Mehl, als man zwiſchen 2 bis 3 Finger faſſen kan, zu der geſchmolzenen Butter und rührts beſtändig um. Wenn es braun worden, kan man einige kleine Champignons und Muſſeronen dazu thun, es mit Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter würzen, hernach, wenn es halb gar iſt, wohl abfetten, die Auſtern dazu thun, ſie damit nur einmal aufwellen laſſen, aber zuſehen, daß das Ragout einen guten Geſchmack habe, es alsdann mit ein wenig braunen Coulis dicklich machen, herab nehmen und kalt werden laſſen; ferner eine Torte von feinem Blätterteig in eine Tortenpfanne bereiten, das Auſternragout hinein ſchütten, es überall befeuchten, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig ſchlieſſen, einen Kranz herum formiren, mit geklopftem Ey beſtreichen, die Torte im Ofen backen endlich, wenn ſie gar iſt, heraus ziehen, ſie gehörig in eine Schüſſel ſetzen, öffnen und zuſehen, ob ſie etwa zu trocken ſey, und ſo es ſich alſo befinden ſollte, ein kleines gemeines Coulis dazu thun, die Torte wieder zudecken, warm anrichten und auf den Tiſch geben.

200. Wie ferner eine Torte von Muſcheln?

Nachdem die Muſcheln geputzt und wohl gewaſchen worden, müſſen ſie in einer Caſſerole aufs Feuer geſetzt, beſtändig, und zwar ſo lange, bis ſie ſich öffnen, umgerührt, alsdann vom Feuer genommen, aus den Schalen gemacht, auf eine Schüſſel gelegt, auch einige Trüffeln, kleine Champignons und Muſſeronen gehörig zugerichtet werden. Wenn ſolches geſchehen, pflegt man eine Caſſerole auf ein Caſſerolloch zu ſetzen, ein Stück Butter, in der Gröſſe eines Eyes, hinein zu werfen, hernach wenn ſie geſchmolzen, ſo viel Mehl als man zwiſchen 2 bis 3 Fingern faſſen kan, dazu zu ſtreuen, beſtändig umzurühren, und zwar ſo lang, bis es halb braun wird, Trüffeln, Champignons und Muſſeronen hinzu zu thun, es mit ein wenig Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter zu würzen. Wenn ſolches alles in der Caſſerole paßirt iſt, ſo kan man die Muſcheln hinzu thun, ein wenig Fiſchbrühe wie auch etwas von dem Muſchelwaſſer daran ſchütten, es gar kochen laſſen, ſolches mit einem Coulis von Muſcheln dicklich machen, aber zuſehen, daß das Ragout einen guten Geſchmack habe, und ſo zu viel Sauſe daran ſeyn ſollte, ein wenig davon in eine kleine Caſſerole gieſſen, das Ragout kalt werden laſſen, hierauf einen Tortenboden von feinem Blätterteig formiren, eine Tortenpfanne damit belegen, das kalte Ragout hinein thun, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige zudecken, einen zierlichen Kranz herum machen, ſie mit geklopftem Ey beſtreichen, die Torte im Ofen gar backen, jedoch zuſehen, daß ſie nicht zu ſtark gebacken werde, ſondern ſo lange im Ofen ſtehen laſſen, bis die Rinde der Torte gar iſt,

end-

endlich ſelbige heraus nehmen, in eine Schüſſel ſetzen, öffnen, das Coulis, welches zuvor von dem Ragout abgegoſſen worden, heiß machen, darüber ſchütten und zu einem Gericht warm anrichten, ſo wird es recht ſeyn.

281. Und wie eine Torte von Schildkröten?

Wenn man der Schildkröte Kopf und Füſſe abgeſchnitten, kan man ſie in Wein und Waſſer ſo lange ſieden, bis ſie die Schalen verlaſſen, hernach in einen feinen Teig ſchlagen, doch muß man nicht vergeſſen, die Galle wegzuthun, indem das Uebrige alles gut iſt. Nach dieſem wird ſie mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß und feinen Kräutern gewürzt, ferner thut man ein wenig geriebenes Brod, ſehr wenig Butter, Krebsſcheeren und Schwänze, wie auch Capern, kleine Zwiebeln, Morcheln und Champignons dazu, macht einen Deckel von eben dem Teig darauf, und wenn die Torte angerichtet werden ſoll, thut man Citronenſaft daran, alsdann trägt man ſie zu Tiſche.

202. Wie eine Torte von Faſten-Täublein?

Es wird Hecht- und Aalfleiſch nebſt Karpfenmilch unter einander wohl geſtoſſen, und nachdem alles klein gehackt worden, mit Salz gewürzt. Hieraus pflegt man kleine Täubgen auf einen Bogen Papier zu machen, indem geſchmolzene Butter dazu genommen wird, damit es nicht an den Händen kleben bleibt. Nach dieſem werden ſie mit dem breiten Ende einer hölzernen Spicknadel ausgehöhlt, alsdann ſteckt man ein klein Stück Hechtleber darein, blanſchirt ſie mit warmer Butter in einer Caſſerole, ſchlägt alles ordentlich in einen feinen Teig, würzt es mit Salz, Pfeffer, und einem mit Gewürznegelein geſpickten

Bündgen feiner Kräuter, thut ein wenig Wein, Karpfenmilch, friſche Butter, Morcheln und Champignons dazu, macht einen Deckel von eben dem Teig über die Torte, läßt ſie im Ofen backen, endlich wird im Anrichten Citronenſaft hinein gethan, ſo iſt ſie recht und gut.

203. Wie werden endlich kleine Tortelergen gemacht?

Man pflegt ein Stück feinen Butterteig auszurollen, und zwar ſo dünne als ohngefähr 2 Meſſerrücken dick, alsdann mit einem ſpitzigen Glas oder einer weiten Theetaſſe lauter runde Stücke auszuſtechen, da man hierauf eines nach dem andern nehmen, den rechten Daumen in die Mitte darauf ſetzen, denn mit den Fingern den Rand rund herum ein wenig in die Höhe drücken kan, daß rund herum ein kleiner hoher Rand, und in der Mitte ein kleines rundes Loch wird, man hat ſich aber wohl vorzuſehen, daß das Loch nicht ganz durch den Teig gedruckt wird. Hiervon kan man ſo viel fertig machen, als beliebig und man gebrauchen will, hernach in eine jede nur ein wenig, entweder eingemachte Sachen, oder durchgeſtrichene Aepfel, Brunellen, oder von ſolchen Sachen, davon ſonſt Torten bereitet werden, hinein thun, und denn in einer Tortenpfanne, und zwar eine Tortenpfanne voll nach der andern gar backen, oder ſie können auch bey Gelegenheit auf ein Blech geſetzt und in einem Backofen gar gebacken werden. Wenn man will, macht man ſie auch in kleine Paſtetenformen, indem man nur den Teig hinein legt, mit dem Rand rund herum fein gleich ſchneidet, das Gemüſſe hinein thut, und backen läßt, allein dieſe Art und Weiſe erfordert viele Formen, denn ſonſt geht es langſam von ſtatten, und iſt ſehr mühſam.

XX. Abſchnitt.

Von allerhand guten Kuchen und anderm feinen Bachwerk.

1. Wie pflegt man eigentlich gute Kuchen zu machen?

Es wird von 2 Maas Mehl, einem Achtel Hefen, und einem Schoppen Rahm ein Teig angemacht, und zwar in der Dicke wie ein Gogelhopfenteig, auf den Ofen geſetzt, und wenn er daſelbſt genug gegangen iſt, ein Viertelpfund friſches zerlaſſenes Schmalz nebſt 1 Pfund zerſchnittener Butter, wie auch 4 bis 6 Eyer darein gethan, wohl geſalzen, unter einander gerührt, ein Platz, in der Dicke wie ein Speckkuchen, aus dem Teig gewälgert, ein Rand herum gemacht, auch, damit er fein mürbe werde, um den Rand gelegt Nach dieſem kan man ein halb Pfund Roſinen, auch ſo viel Mandeln, ferner ein halb Pfund Zucker, Zimmet, Muſcatenblüth, Cardamomen und Citronat, mit Roſenwaſſer angefeuchtet, hacken, den Kuchen mit Eyern anſtreichen, das Gehackte darauf thun und im Ofen backen laſſen. Ehe aber der Kuchen gar ausgebacken iſt, muß mehr Butter darauf gelegt werden, damit das Gehäck nicht ſpröde wird. Es können auch aus dem Teige 2 Plätze ausgewälgert, auf einander gelegt und das Gehackte dazwiſchen gethan werden. Oder: Man nimmt 2 Pfund Mehl, 2 Pfund Roſinen, welche vorher in Waſſer gequollen ſind, alsdann ſchält man 1 bis 2 recht gute Aepfel, zer-

theilt

theilt ſie in kleine Stücklein, thut 3 Viertelpfund Schmalz, einen guten Löffel voll feine Hefen, 1 halb Maas laulichtes Waſſer nebſt 1 Loth Zimmet, ein Quintlein Jnaber, auch 12 Loth abgezogene und klein geſchnittene Mandeln darein, macht hieraus einen Teig an, ſchlägt ihn ſo ſtark, daß er ſich um einen Löffel ſetzt, und bäckt ihn auf einem Blech mit unterlegtem Papier, ſo iſt er recht.

2. Wie wird ein Blech-Kuchen gebacken?

Man pflegt hierzu ein halb Pfund Kraftmehl, wie auch 12 Loth Butter, welche man ganz weiß ſchlägt, zu nehmen, nach und nach 4 Eyerdotter darunter zu rühren, alsdann von den 4 Eyern das Weiſſe erſt zu einem Schnee geſchlagen, nebſt 4 Loth Zucker dazu zu thun. Wenn dieſer Teig fertig iſt, wird ein Löffel voll davon genommen, damit auf ein Blech, das auf einer Glut ſteht, geſchüttet und gut gebacken.

3. Wie macht man einen guten Butterkuchen?

Hierzu wird ein Teig von ſchönem Mehl, Butter, 4 Eyern, Milch, Hefen, Roſenwaſſer und Muſcatenblüth angemacht, und je mehr Butter man dazu nimmt, je beſſer wird der Teig. Wenn dieſes geſchehen, muß man den Teig gemächlich kneten, aber ja nicht ſtopfen, und wohl aufgehen laſſen, hernach aus dieſem Teig auf nachfolgende Weiſe den Butterkuchen verfertigen: Man rollt nemlich einen Kuchen eines Daumens dicke, wickelt ihn rund herum auf, belegt ihn dicke mit Butter, auch, wenn man will, in dem Rand, alsdann pflegt man 6 bis 8 Eyer mit Milch wohl zu querlen, ſolches auf den Kuchen zu ſchütten und ihn gar backen zu laſſen. Oder: Man

kan

kan abgeriebene Butter machen, 24 Eyerdotter dazu ſchlagen, aber nicht alle auf einmal, ſondern bey 4 oder 6, und dieſe erſtlich beſtändig klein rühren, hernach, wenn die Eyerdotter alle darinnen ſind, noch eine gute halbe Stunde lang immer nach einer Seite rühren, alsdann eine geriebene Citronenſchale und 3 Loth zart geriebenen Zucker auch dazu rühren, endlich in einer zugerichteten Forme langſam backen laſſen. Es kan auch der halbe Theil, nemlich von 12 Eyern das Weiſſe zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und zuletzt ganz ſanfte dazu gerührt, aber ſehr langſam gebacken werden, ſo wird es auch recht gut ſeyn.

4. Wie einen Kuchen auf Savoyſche Art?

Es wird das Weiſſe von 12 Eyern zu einem Schnee geſchlagen, das Gelbe von den Eyern und eben ſo viel Zucker, als die 12 Eyer ſchwer, nach und nach darunter gemiſcht, alsdann ein Viertelpfund ausgeſchälte Piſtacien, wie auch eben ſo viel ſüſſe Mandeln länglich geſchnitten. Wenn dieſes geſchehen, muß man ſelbige in einer Caſſerole auf dem Feuer mit Zucker ſo paßiren, als wenn ſie ſollten geröſtet werden, geriebene grüne Citrone dazu thun, ſolches zuſammen zu dem Teig ſchütten, es fein unter einander mengen, ſolche hierauf in eine Caſſerole oder Pupeton-Pfanne thun, und den Kuchen im Ofen backen laſſen. Wenn derſelbe gar iſt, kan eine weiſſe Glace von dem Eyerweiß, geriebenem Zucker und Citronenſaft bereitet, ſolches zuſammen wohl geklopft, und der Kuchen damit bedeckt werden. Nach dieſem macht man einige kleine Zierrathen von zerſchnittener Citrone darauf herum, ſetzt den Kuchen einen Augenblick in den Ofen, damit die Glace trocken wird, nimmt den Kuchen aus

der Caſſerole, legt ihn gehörig in eine Schüſſel, und richtet ſelbigen zu einem Beygerichte an,

5. Wie einen Wiener-Kuchen?

Man rühret oder reibt erſtlich ein halb Pfund Butter ab, wie auch 16 Eyerdotter, und zwar eines nach dem andern hinein, ferner ein viertel Pfund zart geriebenen Zucker, Muſcatenblüthe, eine geriebene Citronenſchale, nebſt einem halben Schoppen Rahm, alles wohl unter einander gerühret, alsdann kan man das Eyerweiß zu einem ſteiffen Schaum ſchlagen, ſelbiges mit 1 Pfund ſchönen Mehls ganz ſachte und behende auch dazu und unter einander rühren, in eine eingerichtete Form thun, an einen warmen Ort ſetzen, damit es aufgehe, und, wenn es im Aufgehen iſt, gleich in eine Tortenpfanne ſetzen, endlich langſam abbacken, ſo wird der Kuchen recht ſeyn.

6. Wie einen Schweitzer-Kuchen?

Es kan nach Gutdünken, und zwar nach der Gröſſe als man einen Kuchen machen will, recht fein Mehl in einen Hafen oder Keſſel mit etwas zart geſtoſſenem Zucker, ein wenig Salz und Muſcatenblüthe gethan, ſolches mit lauwarmer Milch angefeuchtet werden, und zwar ſo, daß es nur eben zuſammen durchzuſtampfen iſt; hernach muß man 10 bis 12 Eyer, nachdem viel angerührt worden, erſtlich klein ſchlagen, und ſelbige nebſt einem guten Stück abgeklärter Butter dazu rühren, doch darf es nicht dünner angerührt werden, als daß man es nur eben rühren kan, auch aufgekochte Roſinen nebſt Striemenweiß geſchnittenen Mandeln, und zwar von jedem ein gut Theil daran thun, es zuſammen durchrühren,

rühren, hinſetzen, damit es aufgehen möge, hernach in eine eingerichtete Forme oder Reif machen, und im Ofen garbacken laſſen. Wenn man aber gar keine Formen hat, ſo bediene man ſich einer Tortenpfanne nach der Gröſſe des Kuchens, beſchmiere aber und beſtreue ſolche wie eine Forme, ſo iſt es auch recht.

7. Wie pflegt man aber einen Kuchen zu machen auf Mayländiſche Art?

Man pflegt zu 4 Pfund Butter eine halbe Metze Mehl und 15 Eyer zu nehmen, allein es wird nur das Gelbe von dieſen Eyern unter dieſes Mehl gethan, alsdann mit kalter Milch anzumengen, mit dem Rollholz auseinander zu rollen, hierauf den ausgerollten Teig auf allen Seiten, wie eine Serviette gelegt wird, zuſammenzulegen, und zwar ſo, daß beyde Ende inwendig, und die andern Nebenende ebenfalls ſo zu liegen kommen. Wenn ſolches geſchehen, muß der Teig mit beyden Händen gefaßt, auseinander gezogen, und dieſes etliche mahl, alsdann daraus, was beliebig, formirt und im Ofen gebacken werden.

8. Wie einen krauſen Kuchen?

Man muß ein Maas von dem feinſten Mehl nehmen, es mit Rahm anrühren, ohne einen einigen Tropfen Waſſer; ehe aber der Rahm an das Mehl geſchüttet wird; muß er mit der Hand wohl geſchlagen, ein Pfund Butter, nebſt 3 bis 4 Eyern, wie auch ein wenig geriebenen Käſe dazu gethan, der Teig aber etwas feſt gemacht, und, wenn er gut iſt, Kuchen daraus bereitet, mit Eyerdotter beſtrichen, und alſo im Ofen gebacken werden.

9. Wie heydniſche Kuchen?

Man nehme 3 Eyer, 6 halbe Eyerſchalen voll Milch, 3 groſſe Kochlöffel vom ſchönſten Mehl, nebſt Salz, mache es wie einen Straubleinsteig, werfe ein wenig Schmalz in eine Pfanne, laſſe es recht warm werden, daß die Pfanne überall recht naß wird, ſchütte den Teig darein, ſetze ihn in einen Ofen, daß keine Luft darzu komme, laſſe ſolchen eine Viertelſtunde ſtehen, denn wenn er erſt Luft hat, ſo beginnet er nicht aufzulaufen; endlich backe man ihn vollends gar.

10. Wie Mörſel-Kuchen?

Man pflegt ein Maas ſchön Mehl mit 8 bis 10 klein geſchlagenen Eyern und 3 viertel Pfund abgeklärter Butter in einen Hafen zu thun, ſolches wohl zuſammen durchzuarbeiten, alsdann mit 1 Schoppen lauwarmer Milch, wie auch Roſenwaſſer, geſtoſſener Muſcatenblüthe und Cardamomen untereinander darzu zu rühren, allein es muß ein gut Theil dicker als die Waffelkuchen angerühret werden, welches leicht zu ſehen iſt. Hierauf kan man es hinſetzen, daß es ein wenig aufgehe, ferner ein paar kleine Mörſel von gleicher Gröſſe, auf ein Kohlfeuer ſtellen, Kohlen rund herum beylegen, damit ſie heiß werden, ſolche mit abgeklärter Butter wohl ausſtreichen, mit dem Teige ſie ohngefähr ein wenig über halb voll füllen, oben mit einem Blech bedecken, auch Kohlfeuer darauf thun, und alſo eines nach dem andern backen laſſen.

11. Und wie einen ſolchen Kuchen vom Brode?

Hierzu nehme man ſo viel geriebenes Brod als eine Semmel ausmacht, 5 Eyer, 1 Löffel voll Rahm,

3 Löffel voll Zucker und kleine Roſinen, rühre es unter einander, thue einer Nuß groß Schmalz in einen Mörſel, ſchütte die Fülle darein, ſetze es zu einer Glut, ſo wird es ſchön aufgehen und gut werden. Wann man will, kan man auch ſtatt dieſer Fülle Weichſeln nehmen, ſo iſt es auch recht.

12. Wie kan man einen Kuchen machen anſtatt eines Confects?

Man muß 4 Pfund ſchön Mehl nebſt 1 Pfund ausgewaſchener Butter nehmen, aus dieſen mit warmem Rahm, ein wenig guter Hefen, und etwas Roſenwaſſer einen Teig anmachen, allerhand feines geſtoſſenes Gewürz dazu thun, den Teig an einen warmen Ort legen, bis der Ofen heiß iſt, den Teig auseinander machen, ihn Kneten, unter dem Kneten aber allerley Confect, aber geſchwinde und nicht zu dicke machen, alsdann den Teig auseinander mangeln, auf ſolchen mit einem Meſſer-Ritzen, und zwar knutenweiſe, aber nicht zu tief ſchneiden, dieſen ausgezierten Teig hernach in eine flache und vorher mit Butter beſtrichene Tortenpfanne legen, endlich mit Eyweis, Zucker, Roſenwaſſer und Confect beſtreichen, und backen laſſen.

13. Wie Büchſen-Kuchen?

Vorher wird Mehl in ein halb Maas gute Milch gerührt, daß es wie ein dünner Brey werde, hernach ſchlägt man 12 Eyer hinein, ſalzt es ein wenig, würzets mit Muſcatenblüthe, und rührt es glatt ab. Nach dieſem wird eine Büchſenkuchen-Form mit Butter beſtrichen, ſelbige mit dieſem abgerührten Teige voll gefüllt, der Deckel oben darauf feſte geſteckt,

dieſe in einen Hafen, worinnen ſiedend Waſſer iſt, gethan, und ſo lange gekocht, bis der Teig in der Büchſe hart worden, alsdann ſolche heraus genommen, wie auch der Teig, und der andere Teig wie der erſte vollends fertig gemacht. Wann ſolches geſchehen, muß man den zurechte gemachten Teig, eines kleinen Fingersdicke, und zwar Scheibenweiſe, ſchneiden, Schmalz auf dem Feuer heiß werden laſſen, einige Stücklein hinein legen, und ſie gar langſam, nur nicht zu heiß, kochen laſſen, damit fortfahren, bis man meynet deren genug zu haben.

14. Wie ferner einen Kuchen auf Königlich?

Es wird das dicke Fleiſch aus einer Kalbskeile in der Breite eines Tellers geſchnitten, ſolches mit feinem Speck geſpickt, alsdann noch eine ſolche Scheibe in eben der Breite geſchnitten, um die erſteren damit zu decken, aber nicht geſpickt, hierauf eine kleine Caſſerole mit Speckſtreifen belegt. Nach dieſem kan man die geſpickte Scheibe darauf legen, und zwar die geſpickte Seite unten, ferner auf ſelbige einen kleinen Boden von einer etwas dichten Fülle bereiten, auch einen kleinen Rand von eben der Fülle herum machen, ein Ragout von grünen Trüffeln, fetten Leben, u. d. gl. darauf thun, das Ragout mit einem dünnen Boden von eben der Füllebedecken, auf ſelbigen die andere breite Kalbfleiſchſcheibe legen, die Hände in geklopftes Ey tunken, das Fleiſch und die Seiten damit beſtreichen, 2 bis 3 Speckſtreifen darauf legen, und unten wie oben Feuer, jedoch unten ein wenig mäßiger, geben. Wann es nun gar iſt, wird es mit Schinken-Eſſenz und Citronenſaft zu einem Gericht angerichtet, und auf den Tiſch gegeben.

15. Und

15. Und wie glacirte hertzförmige Kuchen?

Dieſes glacirten Gebäcks pflegt man ſich entweder zu einem Beygericht zu bedienen, oder anderes Eſſen damit zu belegen, und wird ſolches auf folgende Weiſe verfertiget: Man nimmt nemlich ſo viel von dieſem mit Waſſer bereiteten Gebäcke, als zu der Schüſſel, die man anrichten will, nöthig iſt, alsdann wird ſelbiges in der Mitte wie eine Pomeranze von einander geſchnitten, und zwar alſo, daß die Rinde oben und unten daran bleibt, hernach in Milch geweicht, worzu ſo viel Zucker, als dazu nöthig iſt, gethan worden, ferner zugedeckt, 4 bis 5 Stunden lang auf heiſſe Aſche geſezt, allein man muß es nicht kochen laſſen, weil es ſonſt wie Pappe bleiben würde; endlich wird es heraus genommen, läßt ſolches austropfen, und bäckt es in friſchem Schmalz. Wenn ſich nun das Gebackene darinnen fein gefärbt hat, muß es heraus genommen, mit feinem Zucker beſtreut, glacirt, umgewendt, auf der andern Seite auch glacirt, und angerichtet werden.

.61 Wie bereitet man Spieß-Kuchen?

Es muß vorher von einer Maas Milch, 8 Eyern, ohngefehr einem halben Pfund Mehl, einem viertel Pfund zerſchmolzener Butter, einem halben Pfund Zucker, wie auch einem viertel Pfund geſtoſſenen Mandeln, würflich geſchnittenem Citronat, Pomeranzen- und Citronenſchelfen, einem guten Zimmet, nebſt allerley feinem Gewürze, und nach Belieben mit ein wenig Roſenwaſſer, ein Teig, welcher etwas dicker, als ein Strauben-Teig iſt, angerührt, hernach ein Spieß zuvor wohl mit Butter beſtrichen,

ſelbiger, bis er recht giſchet, am Feuer herum gedrehet, wieder kalt gemacht, und dieſes etliche mahl, bis er recht fett bleibt, alsdann der Teig darauf geſchüttet, bis der Spieß bedeckt iſt, hierauf, wann er braun wird, wieder wie zuvor übergoſſen werden, und ſolches ſo oft, bis der Teig zu Ende gehet. Was nun in die untergeſezte Bratpfanne lauft, kan man zulezt in einer Schüſſel auf den Kohlen abtrocknen, ein wenig Mehl dazuthun, Zapfen, welche ſo groß, als ohngefähr ein Fingerhuth ſind, daraus formiren, ſelbige Linien- oder Zeilweiſe hübſch ordentlich an den Spießkuchen herum ſetzen, oder nur ſolche ein wenig mit Eyweiß beſtreichen, ſo bleiben ſie deſto beſſer klebend. Es pflegen auch einige dieſe Spießkuchen anſtatt der Zapfen mit Mandeln zu beſtecken, welches aber auf eines jeden Belieben ankommt, Wann nun ſelbige erſt gedachter maſſen angeſetzt oder angeſteckt ſind, wird der Kuchen mit einem recht dünnen Teig einigemal übergoſſen, etwas bräunlich abgebraten, unten und oben ein wenig abgeſchnitten, mit einem langen Meſſer innwendig rings herum, abgelöſet, und der Spieß gelinde aufgeſtoſſen, damit er gerne herab gehet, ſo iſt der Spießkuchen alsdann recht und gut.

17. Wie Ziegel-Kuchen?

Man pflegt einer welſchen Nuß groß Schmalz heiß zu machen, wieder über zu ſchlagen, 2 Löffel voll Mehl darein zu brennen, es nicht zu ſchwarz zu röſten, hernach Eyer daran zu ſchlagen, bis er um ein gutes dünner, als ein Sträubleins-Teig werde, dieſen Teig, in recht heiß gemachte Butter mit einem Kochlöffel zu heben, ſo fahren dieſe Küchlein fein auf, allein

allein es muß ſolches mit der gröſten Geſchwindigkeit geſchehen, dann ſonſt werden ſie zu ſchwarz.

18. Wie ferner Stern-Kuchen?

Man nimmt 1 Maas Milch, oder Rahm, 8 Eyer, 2 Pfund Butter, nach Gutdünken Mehl und Mandeln, Hefen, anderhalb Pfund Zucker, eine ganze Muſcatennuß und Roſenwaſſer, rührts es unter einander ganz dicke an, daß der Löffel darinnen ſtehen kan, läßt es ein wenig ſtehen, damit es gehen möge, alsdann thut man die vorher geklopften Eyer und den Zucker nebſt der Butter, Muſcatennuß, Roſenwaſſer und Mandeln hinein, rührt es alles unter einander, die Butter aber wird nur halb in den Teig gethan, hernach läßt man ſie erſt zergehen, und die andere Helfte davon wird in den Model herum und der Teig hinein geſchüttet, und zwar der Model über halb voll, alsdann die andere Butter vollends darüber gegoſſen, in den Backofen geſetzt und angerichtet.

19. Wie einen Bäum-Kuchen?

Man kan ohngefähr 2 Pfund recht feines Mehl, 1 Pfund zart geſtoſſenen und durchgeſiebten feinen Canarienzucker nehmen, ſolches zuſammen in ein Geſchirr thun, 1 Pfund abgeklärter Butter darzu gieſſen, ſelbiges mit einer ſteiffen Ruthe wohl durchſchlagen, alsdann 18 Eyer, und zwar 4 bis 6 davon auf einmal hinein thun, und beſtändig ein wenig ſchlagen, zulezt Zimmet, oder ein ander ſonſt beliebiges Gewürze, nebſt 1 Schoppen ſüſſen Rahm dazu ſchütten, ſolches alles wohl unter einander ſchagen, damit es ein mittelmäßiger flieſſender Teig werde, hierauf ein dickes rundgedrehetes Holz haben, und zwar als

ohngefähr ein groſſes Rollholz, wo man Tortenteig mit auswellet; doch mag dieſes Holz nach eigenem Belieben ſo groß, nemlich, als mans verlangt, verfertigt werden, ſodann muß auch ein Loch mitten in die Länge hindurch ſeyn, wo der Bratſpieß durch gehet. Dieſes Holz nun wird an einen Bratſpieß geſteckt, an beyden Enden mit ein paar Plöcklein befeſtiget, das Holz mit Bindfaden dichte umwunden, ans Feuer gelegt, als wenn man ſonſt einen Braten macht, hernach mit ein wenig Butter begoſſen, gebraten, bis es zu ſchäumen beginnet, mit dem Teig angeſchüttet, daß es überher wohl bedeckt iſt. Dieſes muß man nun ſo lange, bis es gelbbraun wird, braten, alsdenn wieder angieſſen, und damit ſo lange bis es gar iſt, fortfahren. Wenn er denn recht gar gelb und ſchön gebraten iſt, pflegt man an beyden Enden die Plöcklein los zu machen, es vom Spieß zu ziehen, auf dem Holz in der Mitte von einander zu ſchneiden, hierauf eine jede Helfte behende abzunehmen, den Bindfaden heraus zu machen, anzurichten, Zucker darüber zu ſtreuen, und auf den Tiſch zu geben.

20. Wie einen Eyer-Kuchen?

Man nimmt eine halbe Metze Mehl, 1 Pfund Schmalz, 1 Schoppen Hefen, anderhalb Schoppen Milch, und 30 Eyer, macht ihn an wie einen Gogelhopfen, doch muß er feſter ſeyn, als ſelbige, endlich läßt mans im Backofen backen, ſo wird es ein ſchöner Eyerkuchen.

21. Wie einen Mehl-Kuchen.

Es wird vorher 1 Pfund abgeriebene Butter gemacht, alsdann nimmt man von 10 Eyern das Weiſſe und Gelbe, und von 10 Eyern das Gelbe, ſchlägt

ſolche nach und nach hinein, rührt ſie inzwiſchen, bis ſie alle ſind, thut 5 gute Händ voll ſchön Mehl, ein viertel Pfund geſtoſſenen Zucker, einen halben Schoppen Milch, geriebene Muſcatennuß, geriebene Citronenſchalen, ein halb Pfund Corinten, und ein wenig geſtoſſenen Kümmel dazu, rührt alles wohl unter einander, richtet es in eine zugerichtete Forme, oder in einen Rand, oder in eine beſtrichene Tortenpfanne zu, ſezts an einen warmen Ort, damit es aufgeht, und, wenn es im Aufgehen iſt, kan es abgebacken werden, ſo iſt es recht.

22. Wie wird ein Semmel-Kuchen gemacht?

Es werden Semmelſcheiben nach Gutdünken, ſo viel man nemlich braucht, geröſtet, ſelbige in eine eingerichtete Form gethan, alsdann 8 bis 12 Eyer ausgeſchlagen, von 4 aber das Weiſſe allein, hierauf die Eyer mit ein wenig geriebenem Brode, zerlaſſener Butter, ſüſſen Rahm und Roſinen zuſammen wohl durchgeſchlagen, das Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum gemacht, und darzu gerührt, ſolches hernach auf das Brod in die Forme geſchüttet und gebacken. Es kan auch ein kleiner Rand um eine Schüſſel geſezt, die Schüſſel wohl mit Butter beſtrichen, das geröſtete Brod mit dem Angerührten hinein gethan, in eine Tortenpfanne auf ein wenig Sand geſezt, und ſodann gebacken werden, ſo wird es ebenfalls recht ſeyn.

23. Wie ein Rahm-Kuchen?

Hierzu kan man ohngefähr 1 Maas ſchön Mehl nehmen, etwan den vierten Theil davon in einen groſſen Aſch thun, 1 Maas guten ſauren Rahm dazu

 ſchütten

ſchütten, ſolches mit ein wenig Salz, 1 Quintlein geſchnittener Muſcatenblüth, wie auch 15 Eyern, und zwar nur der Helfte von den Dottern, unter einander kneten, noch mehr Mehl dazu thun, ihn aber nicht zu feſte machen. Wann dieſes geſchehen, muß man 2 Pfund friſche Butter in Stücklein brechen, ſelbige wohl in dem Teig durchkneten, den Teig alsdann auf ein Brett legen, ihn noch ein wenig, aber nicht zu ſtark von Mehl, auswürken, ein klein wenig Mehl unten in den Aſch ſtreuen, den Teig darein thun, aber kein Mehl oben darauf ſtreuen, und in Backofen ſetzen. Nach dieſem läßt man davon aufmandeln, ſo lang die Backſchüſſel, fein dünne, tupfet mit einem Meſſer kleine Löcher darauf, und wann er gebacken, beſtreicht man ihn mit zerlaſſener Butter.

24. Wie einen Speckkuchen?

Man nimmt 1 Schoppen oder halben Schoppen Milch, eben ſo viel Hefen, ohngefähr 2 Maas fein Mehl, macht davon einen Teig an, welcher nicht gar zu feſte ſeyn darf, ſetzt ihn an einen warmen Ort, damit er gehen möge, rührt alsdann 5 Eyer und ein Viertelpfund zerlaſſenes Schmalz, aber nicht gar zu heiß, darein, ſalzt den Teig, rührt noch mehr Mehl dazu, daß er recht feſte wird, legt ihn auf ein Brett, wirkt ihn wohl mit den Händen aus, wälgert ſolchen mit dem Wälgerholz zu einem dicken oder dünnen Speckkuchen nach belieben aus, macht oben überzwerch creutzweiß Schnitten darein, beſtreicht ihn mit zerklopften Eyern, ſtreut, wie gewöhnlich, ein wenig Salz, Kümmel und würflicht geſchnittenen Speck darauf, und läßt den Kuchen, nachdem er zuvor in der Wärme gegangen iſt, im Backofen ſchön gelbe abbacken.

25. Wie aber einen ſüſſen Speckkuchen?

Man pflegt erſtlich 4 Loth friſches Schmalz eine halbe Stunde, und zwar bis es ſo weich wird als ein Milchrahm, zu rühren, hernach werden 6 ganze Eyer und 2 Dottern, eines nach dem andern hinein gerührt, ferner 3 bis 4 Löffel voll weiſſe Bierhefen, 3 Löffel voll Roſenwaſſer, wie auch 2 gute Löffel voll Milchrahm, auch nach Belieben Zucker nach und nach hinein gerührt. Wann ſolches geſchehen, muß man einen runden Tortenmodel mit Butter wohl beſchmieren, ſelbigen mit geriebenem weiſſen Brod beſtreuen, ihn mit dieſem Teig halb voll ſchütten, vor den Ofen ſetzen, damit er ein wenig geht, alsdann, wann er gegangen iſt, in einen wohl erhitzten Ofen ſetzen und ihn eine halbe Stunde backen laſſen. Wann man will, können auch 4 bis 6 Loth zart geſtoſſene Mandeln mit hinein gerührt werden, ſo iſt es auch recht.

26. Und wie einen gerührten ſüſſen Speckkuchen?

Nachdem vorher 1 Pfund Butter in einem Napf wohl abgerührt worden, kan man 2 Pfund Mehl einen halben Schoppen Milch, ein Achteln Hefen, 20 Eyer, 12 Loth wohl durchgeſiebten Zucker nebſt 1 Vierling Mandeln dazu thun und einen Speckkuchen daraus verfertigen. Will man es in kleine Formen ſchütten, ſo ſteht es in eines jeden Belieben und Willkühr.

27. Wie ferner einen abgerührten Speckkuchen?

Man kan 1 Maas Mehl, 8 Loth friſche Butter, 6 Loth Schmalz, 1 Achtlein Milch, einen halben Eßlöffel voll Milchrahm, 1 Achtel gute Bierhefen, vier Eyer und ein halb Loth Salz nehmen, alsdann die

Butter in das Schmalz nebſt dem Milchrahm drey Viertelſtund lang rühren, hernach das Mehl nach und nach dazu ferner die Hefen u. die Milch, zuletzt die Eyer und das Salz hinein rühren, nach dieſem noch eine Viertelſtund lang unter einander rühren, den Model mit Butter beſtreichen, den Teig hinein ſchütten, bey dem Ofen gehen laſſen, den Kuchen mit Eyerdottern beſtreichen, mit geſchnittenem Speck, der mit Salz und Kümmel vermiſcht iſt, beſtreuen, und denſelben ohngefähr eine Viertelſtunde lang backen, ſo wird er gut ſeyn.

28. Wie einen Brodkuchen mit Aepfel?

Vorher muß ein gutes Theil fein geriebenes Semmelmehl gemacht werden, alsdann werden abgeſchälte Aepfel in Scheiben geſchnitten, die Kernhäuſer heraus geſtochen, dünne Scheibgen Butter nebſt geriebenen Zucker zurechte gemacht. Wenn dieſes geſchehen, kan man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne bereiten, erſtlich eine Lage Aepfel, hernach gerieben Brod, Zucker und Scheibgen Butter, denn wieder Aepfel, und ſo fort, bis man genug hat, darauf legen; allein die oberſte Lage muß gerieben Brod, Zucker und Scheibgen Butter ſeyn, und denn etwas viel Zimmet und Zucker darüber geſtreut, der Rand zierlich angekräuſet, wie auch unten und oben mit Feuer gar gebacken werden, ſo iſt er recht und gut.

29. Wie ein Käſekuchen?

Es wird ohngefähr ein halb Pfund friſche Butter und ein weiſſer Käß zu 2 Pfund Mehl genommen, und ſo viel als nöthig iſt geſalzt; hierauf werden 4 bis

5 Eyer

5 Eyer daran geſchlagen, alsdann muß alles mit kaltem Waſſer angemacht, ein Kuchen daraus formirt, ein Papier mit Butter beſtrichen, der Kuchen darauf gelegt, im Ofen gebacken, zuvor aber, ehe man ihn bäckt, mit Eyerdottern beſtrichen werden. Oder: Man nimmt 4 Pfund ſüſſen Quark oder Käß, preßt ihn eine ganze Nacht, daß alles Naſſe heraus kommt, hernach durcharbeitet und durchmangelt man ihn, und ſo er allzutrocken wäre, feuchtet man ſolchen mit ein wenig ſüſſen Rahm an, hierauf nimmt man zu vier Pfund Quark 14 Eyer, nemlich 7 ganze und von 7 nur das Gelbe, ferner ſchüttet man ein paar Löffel voll von dem Quark in eine tiefe Schüſſel, reibt es mit einem ganzen Ey und einem Dotter recht fein, daß es wie ein dicker Brey wird, nach dieſem thut man das heraus, und nimmt wieder was friſches, ſo lange bis der Quark und die Eyer recht fein ſind; ferner wieder zuſammen gethan, und abermal mit 5 Viertelpfund zart geriebenen Zucker gerieben, aber die Hälfte erſt hinein gethan, u. die andere Hälfte hernach, denn auch 6 Löffel voll zerlaſſene Butter, geſtoſſener Zimmet, einige Loth oder nur nach Gutdünken in Striemen geſchnittene Mandeln, ein gut theil ſauber geputzte Corinthen. Dieſes alles rührt man wohl unter einander, daß es aber ja nicht allzudünne gemacht wird, ſondern wie ein rechter geſchmeidiger Brey iſt, und läßt es in einer zugerichteten Forme backen. Wem aber dieſer Einſatz zu ſtark ſeyn ſollte, der nehme von allem nur die Hälfte.

30. Wie wird aber ein geſtreuter Käſekuchen bereitet?

Man kan von einem halben Maas Mehl, Milch, 2 Löffel voll Hefen, einem Stück Butter, 2 Eyern, und

und etwas Salz einen Teig anmachen, ihn wie einen Kuchen rund wälgern, alsdann Holländiſchen Käſe reiben, 2 Eyer, Muſcatenblüth, und wann man will Roſinen und klein geſtoſſene Mandeln dazu thun, hernach dieſe Fülle zuſammen machen, ſie auf den ausgerollten Teig ſtreichen, ihn neben herum darüber ſchlagen, und zwar alſo, daß die Fülle in der Mitte geſehen wird, dieſelbe mit Eyerdottern beſtreichen und im Ofen backen. Wann es beliebig kan nur der geriebene Käß gleich darauf geſtreut werden, oder man darf anſtatt des Käſes Aepfel, Kirſchen, Birne, oder was man will, auf den Teig thun, ſo gibt es einen recht guten Kuchen.

31. Wie ferner ein gegoſſener Käſekuchen?

Man pflegt den Teig wie die andern aufzumandeln, 12 Eyer zu querlen, den übrigen Käſe zuſammen in ein Häfelein zu thun, ihn auf den Kuchen zu ſchütten, es gleich nicht ſo gar auf den Rand zu ſtreichen, allein ein wenig gerieben zu ſtreuen, auch unter die Eyer kleine Roſinen oder Muſcatenblüth zu thun, aber nicht ehender darauf zu gieſſen, als wann der Kuchen in den Ofen geſchoben wird, zuletzt fein gelbe zu backen und zu beſtreichen.

32. Wie einen Reiskuchen?

Man kan ohngefähr 1 Pfund Reis in ſüſſer Milch kochen, daß er recht dick aber nicht gar zu mürb werde, ſondern daß die Kräuter noch fein ganz bleiben, und ſolches kalt werden laſſen, hierauf ein halb Pfund abgeriebene Butter machen, oder 3 Viertelpfund Butter ſchmelzen, ſelbige abklären, ſo lange rühren, bis ſie wie ein Brey wird, alsdann 12 Eyerdotter

nach

nach und nach hinein rühren, auch Zimmet, geriebene Citronenſchalen, und 3 bis 4 Hände voll zart geriebene Semmel dazu thun, dieſes alles nebſt dem Reis wohl unter einander rühren, das Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, zuletzt auch dazu rühren, endlich einen Boden oder Unterblatt von ſeinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne, oder auch in einen blechernen Reif oder Rand einrichten, den Rand ſauber umkrauſen, das Angerührte hinein thun, endlich unten und oben mit Feuer gar backen, ſo wird der Kuchen recht ſchön ausfallen.

33. Wie einen Kirſchen- oder Weichſelkuchen?

Vorher werden 5 ganze Eyer nebſt 4 Dottern und einen halben Pfund Zucker eine Viertelſtunde gerührt, hernach nimmt man 4 Loth gerieben Weißbrod, 12 Loth geſtoſſene Mandeln nnd 1 Loth Zimmet, rührt dieſes alles unter einander, thut die abgezupften Weichſeln hinein, ſchüttets zuſammen in einen flachen Model, läßts im Ofen backen, alsdann nimmt mans wieder heraus, läßts erkalten, und beſtreut es oben mit Zucker und Zimmet. Oder: Man kan 3 Viertelpfund Butter ſchmelzen laſſen, ſelbige abklären, wieder ſo lange rühren, bis ſie kalt und zu einem Brey wird, hernach 2 bis 3 in Milch geweichte Rundſtücke von Semmeln, ein wenig Salz, Zucker nach Gutdünken, Zimmet, ein halb Pfund klein geſtoſſene Mandeln, Muſcatenblüth, oder geriebene Muſcatennuß nehmen, 16 Eyer vorher wohl ſchlagen, dieſes alles zuſammen recht nnter einander rühren, nach Gutdünken ſo viel Kirſchen, als nöthig ſeyn mögen, von den Stengeln abzupfen, ſelbige auch dazu thun, ſodann aber nicht mehr rühren, endlich ſolches

in

in einer Caſſerole ohne Stiel, oder in einer Tortenpfanne, oder in einem blechernen Rand, oder ſonſt in einer guten Forme gar backen, auch zum Ueberfluß Papier unten einlegen, ſo wird der Kuchen recht gut. Wenn er heraus gethan wird, ſo muß er mit einem dünnen Meſſer, wo man hinkommen kan, ſo viel möglich heraus gelöſt werden, ſo geht er alsdann beſſer heraus, und kan auf den Tiſch gegeben werden.

34. Wie einen Johannisbeer-Kuchen?

Man nimmt 1 Pfund ſüſſe und 1 Pfund bittere Mandeln, macht ſolche rein, ſtoßt ſie recht zart, thut von 2 Citronen die Schalen abgerieben nebſt denen geſtoſſenen Mandeln in einen Haſen oder groſſe ſteinerne Schüſſel, rührt nach und nach 18 Eyerdotter, wie auch nach Gutdünken eine Portion eingemachte Johannisbeeren, welche erſtlich ein wenig lauwarm gemacht werden müſſen, damit ſie flieſſend werden, ſodann zu einem ſteifen Schaum geſchlagenes Eyerweiß zuſammen wohl unter einander, thuts in eine hierzu eingerichtete Form und läßts im Ofen backen. Die Johannisbeeren dörfen vor dem Eyerweiß hinein gethan werden, hierauf probirt mans, ob es ſüß genug iſt, und rührt ſodann noch zart geriebenen Zucker hinein, damit es ſüß genug werden möge, und zwar ehe das Eyerweiß hinein kommt. Will man den Kuchen mit friſchen Johannisbeeren machen, ſo müſſen ſolche eben ſo mit Zucker zu einem dicken Syrup gekocht, als wenn man ſie einmachen will, und wieder verſchlagen und abgekühlt werden. Wer es nicht wagen will, dieſen Kuchen in einer Forme zu backen, der darf nur ein Unterblatt von feinem Teig in eine Tortenpfanne machen, den Rand ſauber umkrauſen

und darinnen backen, ſo wird er ebenfalls recht ſchön und wann der obige Einſatz zu ſtark oder groß ſeyn ſollte, kan von allem der halbe oder dritte Theil genommen werden.

35. Wie einen Quitten-Kuchen?

Der Quitten können nach Proportion ſo vie genommen werden, als ohngefähr der Kuchen groß oder klein ſeyn ſoll, alsdann müſſen ſie abgeſchält in ein wenig Waſſer ganz dick und mürbe gekocht und durch einen Seiher gerieben werden; oder, wann man dieſes nicht will, darf man nur die Quitten ſo ganz mit der Schale mürbe kochen, hernach die Haut oder Schale abziehen, das Quittenfleiſch von den Kernhäuſern abmachen, klein muſen, ein gut Theil fein geriebenes Brod dazu thun, daß es recht dicke wird, auch Zucker, Zimmet, und ſo es beliebig, Corinten und klein geſchnittene Cicade und ein wenig zerlaſſene Butter dazu nehmen, alles zuſammen wohl unter einander rühren, 8 bis 10 Eyer recht klein ſchlagen und dazu rühren, von 6 Eyern aber ſchlägt man das Weiſſe zu einem ſteifen Schaum, rührt ſolches zuletzt auch dazu. Endlich wird ein Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne bereitet, der Rand zierlich umgekrauſet, das Angerührte hinein geſchüttet, mit dünnen Scheiben Butter belegt und gar gebacken.

36. Wie einen Franzöſiſchen Kuchen?

Von guten Aepfeln, welche nicht allzu wäſſerig ſind, wird es eben ſo gemacht, und heißt ſolches ein Franzöſiſcher Kuchen?

37. Wie einen Piſtacien-Kuchen?

Man nehme 6 Unzen abgeſchälte Piſtacien und 2 Unzen ſüſſe Mandeln, welle ein Stück Citronade auf, hacke ſelbige, ſtoſſe es alsdann im Mörſel, thue das Weiſſe von 2 Eyern dazu, ſchlage es durch ein Haarſieb, wäge hierauf eben ſo viel Zucker ab, als der Teig ausmacht, vermenge ſolches zuſammen wohl, ſchlage hernach das Weiſſe von 8 andere Eyern, vermiſche es nach und nach mit dem Vorgemeldten, damit es deſto beſſer unter einander kommen möge, menge auch das Gelbe von 4 Eyern darunter. Nach dieſem wird eine Forme von Papier verfertigt, das Gemachte hinein gethan, 2 Stunden lang im Ofen gebacken, jedoch muß unten mehr Hitze gegeben werden als oben. Wann nun der Kuchen gar iſt, zieht man ihn aus dem Ofen, nimmt das Papier ab, und richtet ihn zum Beygericht an, auch kan man ſelbigen nach Belieben glaciren, welches auch recht ſeyn wird.

38. Wie einen Citronen-Kuchen?

Es wird das Gelbe von 8 Citronen auf einem Reibeiſen abgerieben, das Weiſſe ganz herunter geſchält, hernach das Mark von 5 bis 6 Citronen nach ſeinen Schichten fein ausgeblättert, damit nichts Weiſſes daran bleibe, gezuckert. Wann nun dieſes geſchehen, kan man 8 ganze Eyer, ein gut Theil geriebenes Eyerbrod, Cardamomen, und ſo es beliebt, einen Vierling Mandeln in eine Schüſſel thun, alles eine halbe Stunde lang mit einander abrühren, einen Model mit Butter beſtreichen, ihn mit geriebenem Brod beſtreuen, es hinein ſchütten, und den Kuchen backen, endlich auch mit Zucker beſtreuen.

39. Und

39. Und wie einen Erbſen-Kuchen?

Man treibe wohl geſottene Erbſen mit Milch durch ein Sieblein, thue geriebenes Eyerbrod, Zucker, Zimmet, kleine Roſinen und Ingber darein, ſchlage 4 bis 6 Eyer daran, menge alles wohl unter einander, daß es aber nicht zu dünne werde, ſonſt muß noch mehr Brod dazu genommen werden, hernach beſtreiche man den Model mit Butter, beſtreue ihn mit Brod, oder lege in den Model einen ausgewälgerten Teig, ſchütte die angemachte Fülle hinein, laſſe es im Ofen backen, und ſtreue zuletzt Zucker darauf.

40. Wie einen Biſcuit-Kuchen?

Man pflegt 12 Eyer zu nehmen, und von 6 das Weiſſe weg zu ſchlagen die Eyer alsdann etwas klein zu klopfen, hernach 3 Viertelpfund fein geriebenen Zucker nebſt geriebenen Schalen von 3 Citronen, und dieſes zuſammen eine Stunde lang nach einer Seite zu rühren, zuletzt 20 Loth fein durchgeſiebte weiſſe Stärke dazu rühren in eine eingerichtete Form zu thun, damit in eine Tortenpfanne zu ſetzen, und auf gewöhnliche Art backen zu laſſen.

41. Wie einen guten Kuchen mit Rindsmark oder Kalbsfett?

Man muß ein halb Pfund in Würfel geſchnittenes Rindsmark, oder, wenn ſolches nicht zu haben wäre, ein halb Pfund Kalbsfett von Kalbsnieren, ingleichen 13 Stück fein geſtoſſenen Zwieback nebſt ein wenig geſtoſſenen Ingber, Salz und einer halben geriebenen Muſcatennuß in einen Hafen thun, ſelbiges unter einander mengen, auch 1 Viertelpfund ſchön

Mehl, ein halb Pfund Corinthen und 10 klein geſchlagene Eyer zuſammen mit lauwarmer Milch vollends anrühren, doch nicht zu dünne, damit der Teig ein wenig dick bleiben möge, hierauf eine Tortenpfanne mit kalter Butter beſtreichen, das Angerührte hinein ſchütten, an einem warmen Ort ſetzen, bis es aufzugehen beginnet, ferner unten und oben mit Feuer gar backen und warm auf den Tiſch geben. Sollte man aber wider Vermuthen weder Ochſenmark noch Kalbsett habhaft werden können, darf man nur anſtatt deſſen ſo viel abgeriebene Butter darein thun, ſo wird der Kuchen auch recht gut werden.

42. Wie einen Orangen-Kuchen?

Zuvor wird ein etwas dicker Milchbrey bereitet, und zwar auf folgende Art: Wenn man nemlich etwas feines Mehl in Milch recht zart rührt, ſolches in kochende Milch thut, und alſo einen etwas dicken Brey abkocht, hernach abrührt. Wenn dieſes geſchehen, kann man 1 Pfund friſch ausgewaſchene Butter mit 12 Eyerdottern abreiben, wie auch von 6 Orangen die abgeriebene Schalen nebſt einem halben Pfund zart geriebenen Zucker dazu thun, beſtändig nach einer Seite wohl rühren, auch zuletzt, wenn der dick gekochte Milchbrey erkaltet iſt, davon nach Gutdünken dazu rühren, damit es eine ziemlich dicke Maſſe werde, endlich in einem Reif oder Rand fein langſam ausbacken, ſo iſt er recht und gut.

43. Wie einen Chocolade-Kuchen?

Nachdem vorher 24 bis 30 Eyer recht klein geſchlagen worden, kan man 1 halb Maas ſüſſe Milch dazu rühren, wohl durchquerlen, dieſes in eine zinnerne

nerne Schale ſchütten, damit in einem Keſſel mit kaltem Waſſer ſetzen, und zwar alſo, daß das Waſſer meiſt ſo hoch als die Schale ſteht, alsdann übers Feuer ſetzen, aber nicht zudecken, und wenn es ſich ein wenig zu härten beginnet, heraus nehmen, ſo lauft und zieht es ſich vollends zuſammen, und wird ein rechter Eyerkäſe. Dieſes wird nun auf einen Durchſchlag geſchüttet, damit es rein abtrieft, hernach in ein Geſchirr gethan und klein gerührt, ferner 1 halb Pfund zart geſtoſſene Mandeln, wie auch 1 Pfund abgeklärte Butter nebſt 24 Eyerdottern eine Stunde lang beſtändig nach einer Seite wohl gerührt, ferner ein halb Pfund feine Chocolade nebſt 2 Löffel voll Citronenſaft und dem Weiſſen von 12 Eyern zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und ſelbiges zu allerletzt ganz gemächlich dazu gerührt. Nach dieſem muß man einen gemachten Boden oder Unterblatt von Butterteig in einer Tortenpfanne in Bereitſchaft halten, den Rand ſauber umkrauſen, ſodann das Angerührte gleich hinein thun, und backen laſſen. Wenn man den Kuchen nicht ſo groß haben will, darf von allem nur die Helfte genommen werden.

44. Und wie einen Krebs-Kuchen?

Die Krebſe werden behörig abgekocht, aber nicht ſalzig, alsdann die Schwänze ausgebrochen, und ſo die Krebſe groß ſeyn ſollten, kan das Fleiſch aus den Scheeren heraus gemacht, von den Schalen 1 gutes Pfund Krebsbutter, wie gewöhnlich, bereitet, und wenn ſolche wieder kalt worden iſt, in eine tiefe ſteinerne Schüſſel gethan, abgerührt werden, und zwar alſo, daß ſie wie ein dicker Rahm oder wie Pomade ausſieht. Hierauf muß man 12 Eyerdotter, aber

nur 4 auf einmal hinein ſchlagen, inzwiſchen immerdar etwas rühren, ferner 2 in ſüſſen Rahm oder Milch geweichte Rundſtücke, nach Gutdünken zwey Hände voll zart geriebenen Zucker, ein wenig Salz, klein geſchnittene Citronenſchalen und eine geriebene Muſcatenuß dazu thun, alsdann dieſes alles eine Stunde lang beſtändig nach einer Seite rühren, die Krebsſchwänze einmal durchſchneiden, das Weiſſe von den 12 Eyern zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, zuletzt beydes ganz langſam dazu rühren, ferner einen Boden von mürben oder Blätterteig in eine Tortenpfanne zurichten, den Rand rund herum zierlich aufkrauſen, das Angerührte hinein ſchütten, und langſam gar backen laſſen. Von den beſten Krebſköpfen können einige zuruck gelaſſen, ſelbige beym Anrichten auf den Kuchen geſteckt und damit ausgeziert werden, der Kuchen wird alsdann davon recht ſchön und gut ausſehen.

45. Was nennet man Beignets?

Die Beignets ſind eine Art von Gebackenes.

46. Wie werden ſie bereitet?

Solches geſchieht auf verſchiedene Weiſe, und zwar mit Aepfeln, mit Milch, mit Blancmanger, mit kräftiger Brühe und Waſſer.

47. Worzu bedient man ſich derſelben?

Zu Beygerichten.

48. Wie werden ſie mit Aepfeln bereitet?

Es werden ſüſſe Mandeln abgebrüht, im Mörſel geſtoſſen, zuweilen mit ein wenig reinem Waſſer befeuchtet, damit ſie nicht welklich werden. Wenn ſie nun genug geſtoſſen ſind, pflegt man ſie aus dem

Mör-

Mörſer zu thun, alsdann einige Biſcuits von bittern Mandeln, ein wenig geſtoſſenen Zimmet, Citronade, das Gelbe von hart gekochten Eyern, Schweizer Käſe und ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer, damit es feucht werde, in gehöriger Ordnung zu ſtoſſen, alsdann den Mandelteig wieder hinein zu ſchütten, Kraftmehl, Marmelade von Aepfeln und Apricoſen, wie auch geſtoſſenen Zucker dazu zu thun, aus dieſem allen einen Teig auf dem Tiſche zu verfertigen, denſelben auszurollen, ihn in Stücken zu zerſchneiden, doch alſo, daß keines an dem andern kleben bleibe. Endlich wenn man anrichten will, müſſen ſie in gutem Schmalz gebacken, wieder heraus genommen, mit Zucker beſtreut, auch mit Spaniſchem Wein beſprengt und zierlich als ein Beyzericht angerichtet werden. Oder: Es können auch noch Beignets von trocken eingemachten Aepfeln, Apricoſen, eingemachten Kirſchen, Johannisbeeren, Zwetſchgen, glänzenden Piſtacien und Parmeſankäſe bereitet werden, und braucht man zu einem derſelben einen klaren, zu andern aber einen etwas dichtern Teig. Beſagter Teig wird aus Mehl, ein wenig Salz und Waſſer gemacht, wozu das Gelbe und Weiſſe von einem Ey, welches zuvor lange geklopft worden, gethan, hernach ein Stücklein Butter, in der Gröſſe einer Nuß geſchmelzt, und ſolche mit dem Teige vermengt. Nachdem die Frucht beſchaffen, darf der Teig zart und wohlſchmeckend gemacht werden.

49 Wie mit Milch?

Dieſelben werden eben ſo wie die Beignets mit Waſſer gemacht, nur muß nicht ſo viel darzu genommen werden, damit der Teig ein wenig zärter wird, und wenn er noch nicht fein genug wäre, darf man noch

das Gelbe von einigen Eyern dazu in eine Caſſerole thun. Nach dieſem kan man einen Teller nehmen, den wohl auseinander gedehnten Teig auf den Boden deſſelben legen, Schmalz fein heiß machen, einen Löffel in das Schmalz tunken, und mit ſolchem die Beignets formiren, auch den Löffel öfters wiederum ins Schmalz tunken, damit der Teig nicht an dem Löffel kleben bleibe. Hernach werden die Beignets öfters behutſam in der Pfanne umgewendet, und wenn ſie ſich wohl gefärbt haben, heraus gethan, ganz warm mit Zucker beſtreut, mit Pomeranzenblüthwaſſer beſprenget, hierauf noch ein wenig mit Zucker beſtreut, auch nach Belieben mit einer Kohlenſchaufel glacirt, endlich warm angerichtet, und auf den Tiſch gegeben.

50. Wie ferner mit Blanc-Manger?

Es wird Reiß fünf bis ſechs mal im Waſſer gewaſchen, alsdann in der Wärme recht ausgetrocknet, m Mörſel geſtoſſen, das Mehl durch ein Haarſieb fein art geſiebt, hiervon eine gute halbe Unze genommen, nachdem nemlich die Schüſſel groß iſt, in eine Caſſerole gethan, wohl mit Milch vermengt, 1 Schoppen Milch dazu gegoſſen, auf ein Caſſerolloch geſetzt, beſtändig umgerührt, gehacktes Bruſtfleiſch von einem gebratenen Huhn dazu gethan, ein Teig, ſo wie den zu dem Paſteten-Rahm, daraus formirt, ein Tiſch mit Mehl beſtreut, der Teig darauf gelegt, mit einem Wellholz auseinander gerollt. Zuvor aber muß man, ehe der Teig aufs Feuer geſetzt worden, ein wenig Zucker, Citronade und geriebene Citronenrinde dazu thun. Wenn alsdann der Teig erkaltet, und auf dem Tiſch fein auseinander gerollet worden iſt, kan man ſelbigen, wie die Beignets mit Waſſer, in kleine Stücke ſchneiden

den, die Hand ins Mehl tunken, die Stücke hübſch zierlich rollen, ſie, wie die vorgemeldeten, in gutem Schmalz backen, hernach, wenn ſie angerührt werden ſollen, mit Zucker beſtreuen, mit Pomeranzenblüthwaſſer beſprengen, und, ſo man davon eine Schüſſel zurichtet, dieſelbe mit den Beignets mit Waſſer oder andern Beignets belegen, ſo ſieht es ſehr ſchön aus.

51. Und wie mit Waſſer?

Nachdem vorhero eine Casserole mit Waſſer zum Feuer geſezt worden, wirft man ein Stück Butter ſo groß als eine Nuß, gehackte Citronenrinde, Citronade, und ein wenig Salz hinein, läßt ſolches ſieden; hernach pflegt man 2 gute Händ voll Mehl hinein zu thun, es beſtändig ſtark umzurühren, bis es von der Casserole abgehet, alsdann vom Feuer herunter zu nehmen, das Gelbe von 2 Eyern dazu zu thun, recht untereinander zu rühren, wiederum 2 Eyer dazu zu thun, und auf ſolche Art fortzufahren, bis 10 bis 12 Eyer darinnen ſind; doch ſoll der Teig recht zart und fein ſeyn. Nach dieſem muß man einen Tiſch mit Mehl beſtreuen, die Hände in Mehl tunken, den Teig Stückweiſe auf den Tiſch legen, und, wenn derſelbe eine Weile auf dem Tiſch gelegen, ihn ausrollen, in kleine Stücke ſchneiden, doch alſo, daß eins an dem andern nicht hengen bleibe, und, wenn man damit fertig iſt, dieſelben in gutem Schmalz backen. Wenn ſie nun gar ſind können ſelbige heraus gethan, mit Zucker beſtreut, mit Pomeranzenblüthwaſſer beſprengt, und zu einem Beygericht angerichtet, auch die Rahmtorten damit garnirt werden.

52. Wie aber mit Brühe?

Die Beignets mit Brühe müſſen auf eben die

Weiſe bereitet werden, nur daß man anſtatt des Waſſers ſich der Brühe bedienet.

53. Wie macht man runde aufgelaufene Küchlein?

Man pflegt recht ſchön Mehl im Schmalz zu röſten, bis es faſt gelb werden will, aber es darf ja nicht zu viel Schmalz, ſondern ſo viel dazu genommen werden, daß das Mehl damit befeuchtet werde, und zwar wie ein Mus. Indeſſen muß man Eyer in warmes Waſſer legen, und zwar zu jedem Löffel voll Mehl ein Ey; wenn nun das Mehl geröſtet, darf man ſolches nicht zuvor abkühlen, ſondern man muß die Eyer gleich daran rühren oder klopfen, und den Teig ſtets warm behalten, auch in der Dicke, wie einen Straubenteig, zurichten zu ſolchem Ende eine Schüſſel recht warm werden laſſen, ſie nach dieſem wieder in heiß Waſſer ſtellen, den Teig darinnen anmachen, damit er ſtets warm bleiben möge, ihn ſalzen, hierauf Schmalz in einem tiefen Pfännlein heiß machen, einen eiſernen Löffel darein tunken, daß es fein rund ſeye, damit augenblicklich ins heiſſe Schmalz fahren, und es über dem Feuer immer fort aufgieſſen. Wenn nun dieſe Küchlein ſchön gelb ſind, werden ſie heraus auf ein ſauberes Tuch, oder auf geſchnittenes Brod gelegt, damit ſich das Schmalz heraus ziehen kan.

54. Wie gezerrete Küchlein?

Es wird ein Teig von 2 Maas Mehl, 1 Schoppen Milch eben ſo viel Hefen, ein wenig Milchrahm, und 8 Eyern ein Teig angemacht, aber viel dünner als ein Hefenküchleinsteig, ein viertel Pfund zerlaſſenes Schmalz daran geſchütt, geſalzen; alsdann muß

man

man die Hände ſchmalzig machen, oder ſie mit Waſſer benetzen, hierauf mit den Fingern ein wenig Teig heraus auf die Hand heben, ziehen, und runde Küchlein daraus formiren, jedoch alſo, daß ſie abſonderlich in der Mitte fein dünne werden. Wer will, kan neben herum Spitzen darein ſchneiden, auch unter den Teig kleine Roſinen oder Weinbeerlein rühren, alsdann vor dem Ofen ein wenig gehen laſſen, und aus dem Schmalz recht helle heraus backen, ſo ſind ſie recht.

55. Wie geblätterte?

Man kan von 2 oder 3 Eyern und Mehl einen Teig anmachen, ein wenig geſchmolzene Butter darein thun, ihn ſalzen, den Teig hernach abwirken, ſolchen ganz dünne, wie Papier, ausrollen, den ganzen Platz, wie zuvor, beſtreichen, denſelben zum dritten- und viertenmahl auf dieſe Art überſchlagen viereckigte Stückgen daraus rädeln, ſie aus dem Schmalz backen, ſelbige aber nicht allzuheiß einlegen, damit ſie ſchön auflaufen, und viele Blättlein bekommen, ſo ſind ſie alsdann recht.

56. Wie gequollene Küchlein?

Man mache einen Teig von 1 Viertelmaas ſchönen Mehl und 5 Eyern mit ein wenig Roſenwaſſer und Salz an, rühre es recht wohl und glatt ab, wirke dieſen Teig auf einem ſaubern Bret, wie gewöhnlich aus, doch alſo, daß er ſich noch ein wenig an die Finger hänge, hierauf mache man in einer weiten Pfanne Schmalz heiß und laſſe es wieder ein wenig kalt werden, alsdann ſchneide man einige kleine Stücklein von dem Teig ab, decke indeſſen den übrigen zu, damit er nicht ſpröde werden möge, walgere dieſe

Stückgen länglicht, drehe oder wende ſie ein wenig, und, wenn das Schmalz etwas erkaltet iſt, lege man ſolchen hinein, ſchwinge die Pfanne ſtets herum, halte ſie aber nicht beſtändig über dem Feuer, ſo lauffen ſie endlich gemächlich auf, und fangen an zu quellen, hernach backe man ſie fein lichtgelb heraus.

57. Wie kleine Küchlein in eine Suppe?

Nachdem vorher ein Teig, wie zu den gequollenen Küchlein, nur daß er etwas dicker ſeyn muß, angemacht worden, alsdann kan man kleine runde Küchlein, ſo groß wie Erbſen, daraus walgern und formiren, ſelbige aus Schmalz backen, in eine Schüſſel ſchütten, eine ſiedende Fleiſchbrühe, Krebs- Käſe- oder andere beliebige Suppe darüber anrichten, und ſolche Suppe ſogleich auf den Tiſch geben, damit die Küchlein nicht verweichen, ſondern annoch röſch bleiben.

58. Wie Galanterie-Küchlein?

Man nimmt ein Pfund ſchön Mehl, und eben ſo viel ungeſalzene Butter, reibt es unter einander, bis ſich die Butter verlohren, hernach thut man ein halb Pfund durchgeſchlagenen Zucker dazu, richtet einen Teig zu, ſchlägt 1 bis 2 Eyer daran, knetet es wohl, formirt kleine Kringlein daraus, oder macht ihn mit einem Welgerholz Fingersdicke, ſticht ihn aus wie einen Butterteig, beſtreicht ſolchen mit dem Gelben vom Ey, beſtreuet ihn mit Zucker und Eyweiß, wie den Marcipan, backt es gar, ſo wird es gut ſchmecken und von langer Dauer ſeyn.

59. Wie Milch-Küchlein?

Man muß eine ganz dicke abgenommene Milch zuſammen lauffen laſſen, ſie recht glatt zertreiben, alsdann

dann Eyer daran ſchlagen, und ſie damit abrühren, damit ſelbige dick bleibe. Wenn dieſes geſchehen, kan man Mehl darein ſtreuen, bis der Teig trocken wird, und Küchlein in der Gröſſe eines Taubeneyes, daraus formiren, ſie aus Schmalz backen, und fein kühl einlegen, ſo ſpringen ſie ſchön auf, und ſind recht gut.

60. Wie werden aber dieſe Küchlein auf Schwäbiſche Art gemacht?

Es wird von ſchönem Mehl und Milch in einer Schüſſel ein Teig angemacht, und zwar in der Dicke wie ein Straubenteig, hernach ein Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, der Teig darinnen geröſtet, ſelbiger in einen Stollhafen gethan, ein Ey nach dem andern darein geſchlagen, wohl abgerührt, damit der Teig in der Dicke, wie der gebrennte Küchleinsteig werde, hierauf ein Schöpflöffel in heiß Schmalz getunkt, damit von dem Teig, als beliebig, genommen, in das heiſſe Schmalz gelegt, und fein gebacken, ſo iſt es recht.

61. Wie Semmel-Küchlein?

Man pflegt friſche weißgebackene Semmeln zu nehmen, die Rinde ringsherum davon abzuſchneiden, daß nur die Krume bleibe, aus der Krume länglichte Stücklein, und zwar ohngefähr aus einer Semmel ſechſe, zu ſchneiden Will man ſie aber rund ſchneiden, ſo ſieht es ſchöner, allein es geht viel davon ab. Nach dieſem muß man Eyer, Rahm, Zucker, nebſt ein wenig Roſenwaſſer unter einander querlen, die geſchnittene Semmel in einen tieffen Napf legen, das Gequerlte darüber ſchütten, es wohl weich werden laſſen, es öfters umkehren, Semmelrinden

reiben,

reiben, die in dem Napf eingeweichte Stücklein darinnen umkehren, und in zerlaſſener Butter hübſch gelbe backen.

62. Wie Model-Küchlein?

Vorhero muß man 3 Eyer zerklopfen, ein wenig Wein und Roſenwaſſer daran ſchütten, es nach Belieben zuckern, alsdann einen Teig von ſchönem Mehl anmachen, und zwar wie einen Straubenteig, in einem Pfännlein, welches ſo groß iſt, daß es ſich zu dem Model ſchickt, Schmalz heiß werden laſſen, den Model in das Schmalz tunken, daß er warm wird, ihn alſobald auf ein ſauberes Tuch, hernach in den angemachten Teig, und ſodann ins heiſſe Schmalz thun, ihn aber in dem Pfännlein 1 oder 2 mal auf und abſchütten damit der Teig fein aufgehe, ferner die Küchlein mit etwas Spitziges umwenden, und ſolche nicht lange backen laſſen, ſo werden ſie recht ſeyn.

63. Wie Hefen-Küchlein?

Zu 2 Maas Mehl nimmt man 6 bis 9 Eyer, zerklopft ſie wohl, läßt das Mehl und die zerklopften Eyer mit 1 Schoppen Rahm oder Milch warm werden, rührt die Eyer zuerſt, hernach 1 Schoppen Hefen nebſt der Milch oder Rahm, zuletzt auch 1 Schoppen warmes Schmalz, wie auch 2 Loth Salz darunter, klopft es wohl unter einander. Wenn der Teig von dem Löffel ſich abledigat, muß man ſelbigen auf ein mit Mehl beſtreutes Backbrett legen, ihn noch ein wenig unter einander arbeiten, daß er ſich walgern läßt, hierauf ihn nicht zu dünne auswälgern, die Küchlein, ſo groß man ſie haben will, davon ſchneiden oder rädeln, ſelbige auf ein wenig warm gemachte Brettlein legen, ſie in einer Wärme, bis ſie gegangen ſind,

ſind, noch ein klein wenig ſtehen laſſen, indeſſen in einer Pfanne Schmalz heiß machen, die Küchlein aber nicht gar zu heiß hinein legen, und zwar alſo, daß der obere harte Theil unter ſich im Schmalz zu liegen komme, hierauf, wenn das Küchlein zu ſchwimmen beginnt, anfangen aufzugieſſen, und endlich ſolche fein langſam in einer rechten und gleichen Hitze backen laſſen.

64. Wie werden aber dieſe Küchlein mit Zwetſchgen⸗ oder Kirſchenmuß bereitet?

Es wird ein ſolcher Teig wie der vorige Hefenküchleinsteig angemacht, alsdann Zwetſchgen⸗ oder Kirſchenmus, weil es dicke, in einer Schüſſel mit Wein und Roſenwaſſer etwas dünne gemacht, Zucker und Zimmet darunter gerührt, alsdann ſolcher angemachte Teig etwas dünner und breiter, als wie zu den andern Hefenküchlein, ausgewalgert. Nach dieſem müſſen kleine Häuflein von dieſem Mus auf dem ausgerollten Teig gelegt, ſolche mit demſelben übergeſchlagen, viereckig oder Rautenweiſe gerädelt, an einen warmen Ofen gelegt, damit ſie etwas gehen mögen, und gebacken werden.

65. Wie Mark⸗Küchlein?

Vorhero wird Rindsmark und das Saure von einer Citrone genommen, ſolches mit dem Mark zu einem dicken Brey recht abgerührt, gezuckert, ein klein wenig geſalzen, mit Muſcatenblüth und Cardamomen gewürzt, alsdann ein Teig von Butter, einem Eyerdotter und Waſſer wie zu Rafiolen, angemacht, hierauf ſolches in den Teig geſchlagen, zu Küchlein formirt und geſchwind im Schmalz abgebacken.

66.

66. Wie werden ſie hingegen mit Aepfeln gemacht?

Man pflegt Mark und Aepfel unter einander zu hacken, ein wenig Zucker darein zu thun, es in einen feinen Butterteig zu ſchlagen, nach Gefallen formiren, in geſchmolzener Butter in einer Pfanne zu backen und Zucker darauf zu ſtreuen.

67. Wie Eyerküchlein?

Es kan von ſchönem Mehl, einer geriebenen Semmel, 12 Eyern nebſt 1 Löffel voll friſcher zergangener Butter, ein wenig Salz und friſchem Waſſer ein wenig dicker Teig angemacht, ſelbiger in eine Pfanne geſchüttet, in einen Backofen, welcher hinten heiß und ſauber ausgewiſcht ſeyn muß, oder andern Oefelein auf einem Heerd geſetzt, etwa eine Viertelſtund gebacken, und wenn er aus dem Ofen gethan worden, nach der Breite von einander in Stücken geſchnitten, mit friſcher Butter beträuft, Zucker darauf geſtreut, und warm auf den Tiſch gegeben werden.

68. Wie aber Eyer-Mandelküchlein?

Nachdem man vorher die Mandeln abgezogen, mit Roſenwaſſer gröblich abgeſtoſſen, mit ein wenig Semmelmehl, Zucker, Zimmet, Citronenmark, auch dergleichen klein geſchnittenen Schalen und ein wenig Wein angerührt hat, werden von einer Semmel oder Eyerbrod Schnitten gemacht, hierauf ſtreicht man das Gehäck darauf, zerklopft 1 Eyerdotter, überſtreicht oben die Fülle damit, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, backt alſo die Schnitten fein geſchwind heraus, übereiſet ſie, nachdem ſie abgekühlt, und beſtreut ſie mit feinem Zucker, ſo ſind ſie recht und gut.

69. Wie werden ferner dergleichen Mandel-Küchlein wie Eyer formirt und gebacken?

Wenn vorher gute Mandeln abgezogen, ſelbige klein geſtoſſen und abgerieben, in 3 Theile getheilt worden, ſo muß man den erſten mit ein wenig Zucker, Zimmet und Jngber würzen, Semmelmehl darunter mengen, es wie einen Teig machen, ihn wohl auswalgern, hernach den andern Theil mit Safran gelb machen, ſolchen mit Zucker und Zimmet würtzen, runde Küchlein wie Eyerdottern davon verfertigen, ſie in die ausgerollte Blättlein wicklen, Eyer daraus formiren und backen, ferner den dritten Theil zu einer Mandelmilch machen, die Mandeln mit Milch oder Rahm durchtreiben, Zucker, Zimmet nebſt kleinen Roſinen darein rühren, endlich wenn dieſe formirte Eyer gebacken ſind, dieſe Mandelmilch darüber ſchütten und auf den Tiſch geben.

70. Wie die Sackküchlein?

Es wird ein Teig von ſchönem Mehl, 6 Eyern, ſo viel Eyerſchalen voll guter Milch und Roſenwaſſer, ſo dick als ein Straubenteig, gemacht, geſalzen, in einem Säcklein in ſiedendes Waſſer gehängt, ſelbiger ohngefähr eine Viertelſtunde darinnen geſotten, alsdann aus dem Säcklein wieder heraus genommen, viereckigt geſchnitten, und hin und wieder Schnittlein darein gemacht. Nach dieſem pflegt man dieſe Stücklein in Schmalz, ſo nicht zu heiß ſeyn darf, zu legen, langſam zu backen, das geſchnittene Theil unterwärts gegen den Boden in die Pfanne zu thun, aber den andern Teig immerzu in warmem Waſſer, bis er ebenfalls nach und nach aufgebacken worden, zu behal-

halten. Wenn man will, ſo können auch ein wenig kleine Roſinen mit darunter gerührt werden.

71. Wie ferner die Näpfgens-Küchlein?

Man querle Mehl 1 Maas Rahm, 6 Löffel voll zerlaſſenes Schmalz, 9 ganze Eyer nebſt 9 Dottern, 1 Viertelpfund feinen Zucker, ein wenig Salz, Gewürznegelein und Zimmet, ſo klein geſchnitten, recht unter einander, daß der Querl darinnen ſtehe, beſtreiche alsdann die Näpfgen wohl mit geſchmolzener Butter, ſchütte ſie über die Hälfte damit voll, ſetze ſie in Backofen und laſſe ſie eine Stunde darinnen backen, wofern ſie oben zu ſchwarz werden ſollten, ſo ziehe man einen Bogen Papier durch zerlaſſene Butter, und lege ihn darüber, ſo wird es gut thun.

72. Wie Spritzen-Küchlein?

Man muß einen Schoppen Milch oder ſüſſen Rahm nebſt einem Stückgen Schmalz, in der Gröſſe einer Nuß, in einer Pfanne heiß werden, aber nicht ſieden laſſen, damit der Teig geſchwind auflaufe, es ſalzen, alsdann ſchön Mehl, welches nicht flieſſet, ohngefähr 5 gute Hände voll, darein rühren, bis es die Milch gar einzuſchlucken beginnet, daß es nicht kan gerührt werden, ſondern der Teig ſtark wird. Nach dieſem kan man den Teig in der Pfanne wohl trocknen, aber wohl zuſehen, damit er ſich nicht anlege oder ſchwarz werde, und wenn er trocken iſt, und nicht mehr nach Mehl riecht, in einer Schüſſel 4 oder ſo viel Eyer, bis er recht zum Spritzen iſt, nach und nach daran ſchlagen, aber die Eyer zuvor in warmes Waſſer legen, damit ſie warm an den Teig kommen, wenn nun der Teig zertrieben wird, ſo thut man mit

einem Löffel lange Striche, daß er bald glatt wird, und wenn er zu dünne iſt, ſetzt man ihn auf einen mit warmem Waſſer angefüllten Hafen, ſo wird er dicker, er muß aber ſchön glatt abgerührt werden. Wenn dieſes geſchehen, pflegt man die Spritze rings-herum mit heiſſem Schmalz zu benetzen, die Büchſe auſſen um den Stern, wie auch den Stämpfel mit Butter zu beſtreichen, Schmalz in einer Pfanne heiß zu machen, wieder ein wenig erkühlen zu laſſen, ſo-dann von dem Teig in die Spritze zu füllen, ihn wohl hinab zu drucken, indeſſen das Löchlein an dem Stern unten in der Spritze zuzuhalten, zu drehen und zu drucken, oder zugleich den Teig in die Pfanne rund herum, wie eine Schnecke, zu ſpritzen, und ihn fein langſam abzubacken. Hierbey aber hat man beſon-ders in Obacht zu nehmen, daß das Schmalz nicht zu heiß, auch nicht zu kalt ſeye; denn wenn es zu kalt ſeyn ſollte, ſo ſitzen die Küchlein gerne nieder; wäre es aber zu heiß, ſo möchten ſie hart werden, und nicht auflaufen. Ferner, wenn der Teig in die Spritze gefaßt wird, muß ſelbiger wohl zuſammen gedruckt, das Löchlein an dem Stern der Spritze zugehalten, und der Stämpfel in dem Drucken zugleich gedreht werden, denn ſonſt reiſſen ſie ab. Endlich ſollen die Küchlein, wenn ſie auf einer Seite ſchön ſind, auch umgekehrt werden.

73. **Wie werden aber dergleichen Küchlein mit Mandeln bereitet?**

Es wird ein Schoppen gute Milch nebſt einem Stücklein Schmalz, etwan ſo groß als eine Nuß, in eine Pfanne gethan, geſotten, Mehl darein geſtreut, der Teig ſchön glatt, wie zu den gebrannten Küchlein,

abgetrocknet, in eine warme Schüſſel gethan, hernach muß man 5 bis 6 Eyer, welche vorher in warmem Waſſer gelegen ſind, daran ſchlagen, anbey 1 Viertelpfund Mandeln ſtoſſen, ſie mit 2 Löffel voll Zucker und einem Löffel voll Roſenwaſſer abrühren, ſolche hierauf an den Teig rühren, ihn nach Belieben ſalzen, die Schüſſel in warmes Waſſer ſtellen, daß der Teig nicht erkalte, die Spritze mit Teig füllen, ein Küchlein in das Schmalz ſpritzen, ſie hübſch langſam und ſchön gelb heraus backen, ſo ſind ſie recht.

74. Wie Hirnküchlein?

Man nehme das Hirn von einem Kalbskopf, der vorher geſotten worden, hacke, ſalze, würze und gilbe es, thue kleine Roſinen darunter, ſchlage Eyer daran, ſtreiche es auf Semmelſchnitten, mache ſodann Schmalz heiß und backe ſie heraus.

75. Wie Bries-Küchlein?

Nachdem man vorher die Brieſe geſotten, die Droſſel heraus geſchnitten und das Uebrige klein gehackt hat, muß ein wenig geriebenes Eyerbrod daran gemiſcht, ein wenig Salz, Muſcatenblüth und Pfeffer, darein geſtreut, ein Ey daran geſchlagen, alles wohl unter einander gerührt, ſelbiges auf Semmelſchnitten geſtrichen und aus dem Schmalz gebacken werden.

76. Wie Waffel-Küchlein oder Reis?

Zuvor muß man 1 Pfund Reis brühen, ſelbigen in einer guten Milch zuſetzen, fein dick ſieden laſſen, hernach, wenn er dick geſotten iſt, in eine Schüſſel ſchütten, Zucker darein ſtreuen, wohl unter einander rühren, ihn an einen kühlen Ort ſtellen, damit er kalt

werde,

werde, alsdann Eyer daran ſchlagen, geriebenes Brod nebſt einem Viertelpfund Butter dazu thun, alles wohl unter einander rühren, das dazu gehörige Eiſen auf einen Dreyfuß legen, ihn allgemach zergehen laſſen, es aber nicht alſobald gar zudrucken, damit der Teig nicht heraus laufe, das Eiſen 1 oder 2 mal herum kehren, und wenn die Küchlein ſchön lichtbraun ſind, ſolche heraus nehmen, das Eiſen wieder mit der in das Tüchlein eingewickelten Butter ſchmieren, einen Löffel voll Teig, wie zuvor, hinein legen, und ſo fortfahren. Hierbey iſt auch noch zu erinnern, daß, ſo oft der Teig in das Eiſen gethan wird, ſelbiges allezeit mit der in dem Tüchlein eingewickelten Butter müſſe überſchmiert werden. Sodann gehören auch zu dieſem Backwerk eigentlich 2 Perſonen, und zwar eine, die den Teig einlegt und heraus nimmt, die andere hingegen, welche mit dem Backen beſchäftigt iſt. Wenn nun die Küchlein alle fertig ſind, ſoll das Eiſen mit einem Tuch ausgewiſcht und alſo aufgeſtellt werden, daß die 2 Blätter, ſo von einander gethan, auf dem Boden ſtehen, denn man darf dieſes ja nicht naß machen, putzen oder fegen.

77. Wie Bauren-Küchlein?

Man kan Mich und Waſſer, und zwar von einem ſo viel als von dem andern nehmen, ſolches in einer Pfanne ein wenig warm machen, mit ſelbigem das Mehl, ſo ein wenig geſalzen werden muß, zu einem Teig anrühren, 3 Eyer daran ſchlagen, ihn ſo lange mit einem Rührlöffel klopfen, bis er trocken werde und nicht mehr anklebe, alsdann den Teig etwas gehen laſſen, ferner eine Pfanne, die nicht über zwey quere Finger hoch, nehmen, geſchmolzene Butter, und

zwar halb voll, darein thun, und wenn ſie heiß, mit einem kleinen eiſernen Löffel Teig heraus nehmen, ihn in die Pfanne legen, doch alſo, daß der Teig am Rand hafte, und nicht gar ins Schmalz ſinke. Nach dieſem muß ſo viel darein geſetzt werden, bis die Pfanne rund herum voll iſt, und wenn die Küchlein beginnen oben Blättlein zu bekommen, kehrt man ſie ein wenig um, bis ſie oben gelblicht werden. Endlich werden dieſe Küchlein heraus genommen, und andere in die Pfanne geſetzt. Die Küchlein müſſen in der Gröſſe der Fleiſchknödlein ſeyn, und können ſelbige auch von Waſſer allein bereitet werden.

78. Wie Holder-Küchlein?

Man pflegt einen Sträubleins-Teig zu machen, unterdeſſen den Holder in friſches Waſſer, und wenn er zuvor wohl ausgeſchlagen worden, auf einen Teller zu legen, ihn wieder verſeihen zu laſſen, alsdann ein Holderſtäudlein nach dem andern in den Teig zu tunken, ſie in das heiſſe Schmalz zu legen, ſolche aber oben bey dem Stiel zu halten, ſie in der Pfanne herum zu drehen, mit einem eiſernen Löffel von dem Teig obenher ferner aufzugieſſen, und ſie fein lichtbraun heraus zu backen.

79. Wie Pfifferlinge-Küchlein?

Es wird ein Teig von ſchönem Mehl, Eyern, Zucker, und ſo es gefällig, mit Roſenwaſſer angefeuchtet, zurechte gemacht, unterdeſſen Schmalz in einem Pfännlein heiß gemacht, der Model gleich in den Teig getunkt, oben ein wenig, damit er einen Stiel bekomme, mit einem Löffel darein geſchüttet, ins Schmalz gethan, neben herum, daß er heraus geht, mit einem

Meſſer

Meſſer los gemacht, und ſchön hell gebacken. Dieſer Teig muß in der Dicke wie der Modelküchleins-Teig beſchaffen ſeyn.

80. Wie die Käſe-Küchlein?

Man muß Parmeſankäſe recht zart reiben, ihn durch einen Seiher rädeln, den dritten Theil ſo viel ſchönes Mehl, als des Käſes iſt, nehmen und es unter einander rühren. Inzwiſchen werden etliche Eyer, ſo viel man ohngefähr vermeynt nöthig zu haben, in einem Hafen ausgeſchlagen, zerklopft, und läßt ſolche hernach durch einen Seiher laufen, alsdann wird der Teig etwas dicker, als der gebrennte Küchleins-Teig angemacht. Wenn nun die Käſeküchlein wie Birne, oder auch rund formirt werden ſollen, ſo pflegt man jedesmal die Hand mit kalten Waſſer anzufeuchten, ſo werden ſie auswendig fein glatt, oder man reibt auch zuweilen die Hände mit feinem Mehl, macht ſie ein wenig ſchmalzig, und formirt die Küchlein darinnen; oder man pflegt auch die Hände mit Bier oder Wein zu netzen, ſo ſollen ſie eine ſchöne Rinde davon bekommen, hierauf kan man Schmalz in einer Pfanne heiß werden laſſen, die Küchlein langſam heraus backen, zuerſt aber ihnen eine ſtarke Hitze geben, die Pfanne immerzu vom Feuer hinweg thun, in der Runde herum ſchwingen, zuletzt die Pfanne wieder ein wenig über das Feuer halten und ſie backen laſſen. Wenn nun die Küchlein ſchön lichtgelb heraus gebacken worden, muß man ſie auf ein ſaubers Papier legen, und ein wenig hin und wieder laufen laſſen, ſo werden ſie gar ſchön. Einige pflegen etwas Milch zu den Küchlein oder auch ein klein wenig Wein unter den Teig zu ſchütten, und halten dafür, daß ſie davon hübſch löchricht werden ſollen.

81. Wie Schwamm-Küchlein?

Es wird gute Milch und 1 Löffel voll Schmalz mit einander geſotten und gerührt, weil es ſiedet, hernach in eine Schüſſel gethan, mit 4 bis 6 Eyern wohl geſchlagen, bis es zähe wird, mit einem Löffel in heiſſe geſchmolzene Butter gehoben, ſo groß als Knöpflein gemacht, die Pfanne ſtets geſchüttelt, und fein gemächlich gebacken.

82. Wie Aepfelküchlein?

Es werden ſaure Aepfel geſchält und auf das dünneſte geſchnitten, alsdann ein Teig von feinem Mehl und kaltem Waſſer angemacht, eine gute Viertelſtunde lang abgerührt, damit ſich der Teig von dem Löffel und der Schüſſel abledige. Nach dieſem nimmt man 4 ganze Eyer und das Weiſſe von 3 andern, ſchlägt eines nach dem andern daran, bis der Teig wie ein Straubenteig wird, ſchüttet auch ein klein wenig Wein daran, ſalzt ihn aber nicht, ſondern läßt in einem Pfännlein Schmalz heiß werden, zieht die Aepfel durch den Teig, legt 2 oder 3 derſelben auf einmal ins heiſſe Schmalz, begießt ſie mit einem Löffel, ſo laufen ſie ſchön auf, backt ſolche ferner heraus, legt ſie in eine Schüſſel auf ein geſchnittenes Brod, beſtreut ſie auch, wenn ſie auf den Tiſch gegeben werden ſollen, mit Zucker. Wenn man will, kan auch ein Löffel voll Milchrahm in den Teig gethan werden.

83. Wie gebrannte Küchlein?

Nachdem vorher Waſſer in eine Pfanne gegoſſen, geſalzen, ein Stück Butter hinein geworfen, und

und ſelbiges geſotten worden, pflegt man es an Mehl in eine Schüſſel zu ſchütten, es zu einem glatten Teig wohl abzurühren, alsdann ein klein wenig Schmalz in einem Pfännlein heiß zu machen, den Teig darein zu thun, ihn ſo lange abzubrennen, bis er wohl ertrocknet iſt, hernach den Teig in eine Schüſſel zu legen, etliche Eyer in ein laulichtes Waſſer, und wenn ſie warm ſind, eines nach dem andern in den Teig zu ſchlagen, daß derſelbe hübſch glatt wird, und damit er nicht erkalte, geſchwind abzurühren. Nach dieſem werden die Küchlein mit einem eiſernen Löffel, der zuvor in das Schmalz getunkt worden, in Schmalz, welches nicht zu warm noch zu kalt iſt, gelegt, und ſolche, wenn ſie aufgegangen ſind, fein langſam abgebacken, ſo ſind ſie recht.

84. Wie werden aber länglichte gebrannte Küchlein gemacht?

Zu dieſen Küchlein wird der Teig eben ſo, wie der vorhergehende angemacht, nur muß man, wenn man ſelbige einlegen und backen will, zuvor einen zinnernen Teller mit warmem Schmalz begieſſen, alsdann von dem Teig einen Löffel voll darauf thun, ihn mit einem Meſſer länglicht formiren, und wie die vorhergehenden ausbacken.

85. Wie Salbey-Küchlein?

Man muß recht fein Mehl im Schmalz ganz trocken röſten, 3 ganze Eyer, die zuvor in warmem Waſſer gelegen ſind, und im übrigen nur das Weiſſe von Eyern daran ſchlagen, den Teig abrühren, ein wenig heiſſen Wein dazu ſchütten, damit ſie fein röſch werden, hernach die Salbeyblätter durch dieſen angemachten Teig ziehen und in heiſſem Schmalz backen.

86. Wie Kugel-Küchlein?

Man pflegt halb Weitzen- und halb Semmelmehl zu nehmen, Eyer in ein Häfelein zu ſchlagen, mit Roſenwaſſer unter einander zu klopfen, es ins Mehl zu ſchütten, wohl zu rühren, Zibeben uud Triſanet darunter zu ſchneiden, dieſe Küchlein ſo dick wie die Käſeküchlein zu machen, ſie ein wenig zu ſalzen, nicht zu heiß einzulegen, länglicht geſchnittene Mandeln darunter zu thun. Wenn ſelbige gebacken ſind, kan man ein Lebküchlein reiben, Wein daran ſchütten, Zucker und Triſanet darein thun, es ſieden laſſen, die Küchlein alsdann in eine Schüſſel legen, dieſe Brühe darüber gieſſen und auf den Tiſch geben.

87. Wie macht man einen Pfannenkuchenteig?

Man nehme ein wenig Mehl mit geriebenem Brod und Salz, mache es mit laulichtem Waſſer zu einem Teig an, thue hernach zur Gröſſe jeden Pfannenkuchens ein Ey, würze es, thue nach Belieben Zucker dazu und backe es in Butter. Oder: Man kan zu 1 Maas Mehl 8 Eyerdottern und von zweyen das Weiſſe nehmen, es mit Waſſer vermiſchen dünne unter einander rühren, und es nach Belieben mit feinem Gewürze und ein wenig Salz würzen, ſo iſt es auch recht.

88. Wie werden Pfannenkuchen auf Nürnbergiſche Art bereitet?

Es wird ohngefähr ein halb Maas recht ſchönes Mehl genommen, auf den Ofen geſetzt, damit es warm werde, 1 Schoppen gute Milch und etwas feine Hefen auch laulicht gemacht, das Mehl in einen Aſch ge-

gethan, ein wenig davon herausgelaſſen, die Milch nebſt der Hefen dazu geſchüttet, der Teig mit den Händen wohl gekneten. Hierauf muß man 5 Eyer in ein Häfelein ſchlagen, ſolche querlen und dazu gieſſen, Salz, als man gedenkt genug zu ſeyn, nebſt klein geſchnittenen Gewürznegelein, Zimmet, Muſcatenblüth, wie auch einem halben Pfund zerlaſſener Butter daran thun, den Teig vollends bis er ſich glatt von den Fingern zieht, auskneten, ein wenig Mehl auf ein warmes Brett ſtreuen, den Teig darauf legen, ihn noch ein wenig auswürken, den Aſch ausſcharren, ein wenig Mehl ſtreuen, den Teig darauf thun, fein glatt machen, ein warmes Tuch darauf decken, ihn an den Ofen ſetzen, damit er gehen möge. etwa eine halbe Stunde darnach ein langes Brett nehmen, ein wenig Mehl darauf ſtreuen, den Teig darauf thun, ſolchen noch ein wenig in kleine Stücklein wirken, ihn noch etwas liegen laſſen, alsdann ein rundes Stück aufrollen, mit dem Wellholz nicht ſtark darauf drucken, eines guten Meſſerrücken dicke laſſen, Stückgen einer Hand groß rädeln, ſelbige auf ein Brett legen, geſchmelzte Butter in einem Tiegel heiß machen, einige Stückgen auf einmal darein legen, mit einem Löffel immerzu Butter darauf ſchöpfen, ſie umwenden und hübſch gelbe backen laſſen. Wenn ſie nun ſchön aufgelaufen und hohl ſcheinen, ſo ſind ſie recht.

89. Und wie auf Schleſiſche Art?

Man muß vorher einen halben Schoppen gute Hefen nebſt ein wenig Zucker eine Stunde lange an einen warmen Ort ſetzen, ehe ſie gebraucht wird, damit ſie wohl aufgehen möge, alsdann fein Mehl in

eine groſſe hölzerne Schüſſel thun, die Hefen darein gieſſen, es mit einer hölzernen Schaufel umrühren, einen halben Schoppen Rahm und wieder ein wenig Mehl dazu ſchütten, es wieder rühren, hernach wieder 3 Dotter darein ſchlagen, mit einem Löffel wieder Mehl um den Rand der Schüſſel thun, es gemächlich mit der Schaufel in den Teig rühren, wieder ein Ey mit dem Weiſſen nebſt einem halben Schoppen Rahm daran und Mehl um den Rand thun, es langſam einrühren, hierauf ein Viertelpfund Butter zergehen laſſen, ſelbige mit ein wenig Roſenwaſſer dazu gieſſen, wieder Mehl, und ein halb Pfund geriebenen Zucker darein rühren, wieder Mehl daran thun, und den Teig immerzu damit ſchlagen. Wenn dieſes geſchehen, wird ein halb Pfund abgezogene und dünne geſchnittene Mandeln nebſt ein wenig Salz, etwas Malvaſier dazu, und wieder Mehl um den Rand gethan, der Teig faſt 3 Viertelſtunden, ſo lange, bis er ſich von der Schüſſel und Schaufel ablößt, geſchlagen, auf ein Bret gelegt, wie ein Brod zuſammen gewirkt. Ferner kan man dieſen Teig ein wenig liegen laſſen, runde Stückgen davon ſchneiden und machen, ſolche, damit der Teig gehe, wieder ein wenig liegen laſſen, einige mal auf einem Stück hin und her walgern, Querſtücke, ſo viel und groß man ſie verlangt, ſchneiden, alsdann von alle dem Teig ſolche machen, ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Brett an einen warmen Ort ſetzen, 4 Pfund Butter in einem groſſen Tiegel ſchmelzen laſſen, und wenn ſie heiß iſt, etliche Stückgen darein legen, ſie immerfort umwenden, bis man ſieht, daß ſie ausgebacken ſind. Will man Zucker darauf haben, ſo müſſen die Küchlein warm damit beſtreut werden.

90. Wie werden die Genoiſes gemacht?

Nachdem man vorher grüne Citronenſchalen und Citronade klein gehackt, werden ſie nebſt 6 Biſcuits von bittern Maudeln, 2 Macronen, dem Gelben von 4 Eyern, wie auch einem Stück Rindsmark, ſo viel Paſtetenrahm als 2 Eyer groß ſind, mit der Marmelade von Pomeranzenblüth und etwas Zucker in einem Mörſel geſtoſſen, daß es zuſammen einen recht guten Geſchmack bekomme. Wenn alles wohl geſtoſſen und mit einander vermengt worden, muß man 2 recht dünne Boden von feinem Teig bereiten, ſolche oben ein wenig mit Waſſer befeuchten, das Gehäck in kleinen Stücken darauf legen, jedoch alſo, daß ſelbige von einander abſtehen, ſie denn ſämmtlich mit dem andern Boden bedecken, den Teig über jedem Stück mit den Fingern zuſammen drücken mit einem hiezu gehörigen Eiſen jedes Stück beſonders ausſchneiden, ſelbige auf eine küpferne Platte ordentlich bey einander legen, ſie glaciren, zu Beygerichten anrichten und auf den Tiſch geben.

91. Wie wird ein guter Gogelhopfen bereitet und gebacken?

Man pflegt zwey Maas Mehl, ein halb Pfund Schmalz, 6 Löffel voll oder 1 Schoppen Hefen, eben ſo viel Rahm und Milch, 6 bis 8 ganze Eyer und 4 Dottern zu nehmen, die Milch warm zu machen, alsdann die Hefen unter warme Milch zu miſchen, das Mehl zuerſt, hernach das zergangene Schmalz, ſodann die Eyer damit anzurühren, es zu ſalzen, den Teig, bis er Blaſen bekommt, wohl abzuſchlagen, hierauf ein gut Theil Schmalz in einem Model zerflieſ-

flieſſen zu laſſen, den Teig darein zu ſchütten, ſolchen an einem warmen Ort gehen zu laſſen, und in einem Backofen anderthalb Stund lang zu backen. Wer will kan auch ein klein wenig gehackte Roſinen, wie auch etwas zerſchnittene Mandeln und Zucker unter dieſen Teig miſchen, Roſenwaſſer daran gieſſen, und auf gemeldte Art backen laſſen, ſo iſt es auch recht.

92. Und wie ein abgerührter Gogelhopfen?

Nachdem vorher ein halb Pfund friſche Butter wohl abgerührt, 8 Eyer gequerlt, ſelbige nach und nach in die Butter gerührt, auch ein halb Pfund ſchön Mehl, 4 Löffel voll Rahm, 3 Löffel voll Hefen dazu gethan worden, ſo kan man dieſes zuſammen noch eine halbe Stunde unter einander rühren, den Model mit Butter beſchmieren, es darein thun, den Teig gehen laſſen, und den Gogelhopfen in einer jähen Hitze backen.

93. Wie pflegt man Waffeln zu backen?

Man nehme anderthalb Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 15 Eyer, 1 Schoppen Milch, 1 Schoppen Rahm, 3 Löffel voll gute Hefen, ein wenig Salz und Muſcatenblüth. Die Milch und den Rahm kan man unter einander ſchütten, ſie ein wenig warm werden laſſen, die Eyer in einen etwas groſſen Hafen ſchlagen und querlen, alsdann ein wenig Mehl wie auch ein wenig Milch mit einem Rührlöffel ſtets einrühren, und ſo fortfahren, bis nichts mehr davon vorhanden iſt, hierauf die Butter zergehen laſſen, ſelbige nebſt dem Salz und Muſcatenblüth dazu ſchütten, wohl abrühren, die Hefen darein thun, den Hafen mit einem Deckel zudecken, ein Tuch herumſchlagen,

oder

oder ihn ganz von ferne zum Feuer ſetzen, ihn ſtets herum drehen, oder in eine warme Stube ſtellen und ſolchen eine gute Viertelſtunde lang gehen laſſen. Nach dieſem muß man 2 Steine nehmen, friſches Holz darauf und das Waffeleiſen darüber legen, damit es warm wird, es mit einer Speckſchwarte ſchmieren und mit einem Tuche wieder abwiſchen. Wenn ſolches geſchehen, wird das Eiſen von dem Teige voll gefüllt, zugemacht, flugs umgekehrt, aufs Feuer gelegt, etliche mal umgewendet, bis die Waffeln hübſch gelbe werden, alsdann die Waffel heraus genommen, ein wenig mit dem Meſſer los gemacht, wieder Teig in das Eiſen gegoſſen, und ſo fortgefahren, bis nichts mehr vom Teig übrig iſt. Wenn es beliebig kan man die Waffeln mit Zucker beſtreuen, auch Zucker und kleine Roſinen in den Teig thun. Es kan auch ein Dreyfuß aufs Feuer geſetzt und das Eiſen darauf gelegt werden, damit es nicht ſo ſchwer zu halten, und dadurch man vieler Mühe überhoben iſt.

94. Wie kan man ein gutes Gebackenes verfertigen?

Es wird ſchön weiß Mehl mit einer halben Maas guten Milch, dem Gelben von 5 Eyern, 2 Löffeln voll guter Hefen angemacht und unter einander gerührt, und wenn es zu dünne ſeyn ſollte, noch mehr Mehl dazu gethan, auf einen warmen Ofen geſetzt, damit es aufgeht, der Teig hernach noch einmal ſtark geknetet, daß er recht feſt werde, in eine Form wie ein Zuckerhut gemacht, in einem nicht allzuheiſſen Ofen alſo gebacken, daß man ihn ſchneiden kan. Wenn er nun ſo gebacken iſt, ſo kan man ihn heraus nehmen, den Boden Fingers dicke unten abſchneiden, und im-

immerfort ſo in dünne Scheiben, und zwar eines Meſſerrückens dicke, oben aber darf es etwas dicker ſeyn. Hernach werden die Scheiben ſo gelegt, daß ſie wieder auf einander paſſen, und ein jedes Stück beſtreicht man mit zerlaſſener und mit Zucker vermiſchter Butter, ſezt ſie alſo, wie ſie geſeſſen ſind, wieder auf einander. Endlich muß man es wieder in den Backofen ſetzen und noch einmal durchbacken laſſen. Oder: Es wird der Rahm von einer ſauren Milch abgenommen, ſo viel Mehl darunter gerührt, daß es ein dünner Teig werde, hierauf dieſer Teig in heiſſe Butter gethan, ſo lange geröſtet, bis er trocken iſt und ſich abſchält. Nach dieſem ſchält man ſo viel Eyer darunter, daß er wieder ſo dünne wird, wie er vor dem Röſten geweſen, man rührt ihn wohl durch, oder man ſtößt ihn in einem Mörſel, bis er recht glatt ausſieht. Ferner wird ein Keſſel oder Tiegel mit Butter aufs Feuer geſetzt und ſolche darinn geſchmolzen, alsdann ein glattes Brettlein oder ein hölzener glatter Teller mit Butter beſtrichen, ein wenig Teig auf den Teller geſchüttet, mit einem Meſſer, welches zuvor in Butter getunkt worden, Meſſerrückens dicke glatt geſtrichen. Endlich werden auf dem Teller Fingers breite Stücklein geſchnitten, ſelbige von dem Teller in die heiſſe Butter oder Schmalz geſchoben und gebacken, ſo gehen ſie ſchön auf, und ſchmecken treflich gut.

95. Wie macht man Leipziger Gebackenes?

Nachdem vorhero 3 Viertelpfund Butter geſchmolzen und denn ein wenig hingeſetzt, damit das Salz zu Grunde ſinkt, abgeklärt, und immerzu, bis ſie kalt und wie ein Brey iſt. gerührt worden, ſo wird das Gelbe von 12 Eyern und das Weiſſe von zweyen

nach

nach und nach hineingequerlt, hierauf muß man ein halb Pfund ſchön Mehl, 6 Löffel voll ſüſſe Milch, ein wenig Salz, wie auch 2 Hände voll zart geſtoſſene Mandeln wohl darunter rühren, bis es zähe wird, in eine zugerichtete Form thun, an einen warmen Ort ſetzen, daß es aufgeht, und wenn es in völligem Aufſteigen iſt, ſogleich mit der Forme in eine Tortenpfanne ſetzen und gar backen, ſo wird es recht ſchön und gut werden.

96. Wie ein Portugieſiſch Gebackenes?

Man pflegt ohngefähr 3 Viertelpfund friſche ausgewaſchene Butter abzureiben, daß ſie nemlich wie ein dünner Rahm wird. alsdann 1 Pfund zart geſtoſſenen Zucker und 3 groſſe friſche Eyer dazu zu thun, wohl unter einander zu rühren, hernach auch 1 Pfund feines Mehl dazu zu rühren, endlich kleine Paſteten formen, mit fein geriebenem Brode zu beſtreuen, das Angerührte hinein zu füllen, und gleich abbacken zu laſſen.

97. Wie ferner ein Moſcowitiſches Mandel-Gebackenes?

Man hacke ſo viel abgeſchälte Mandeln, als beliebig, mit halb ſo viel geriebenem Zucker recht klein, thue es zuſammen in eine Caſſerole, rühre es auf dem Feuer wohl ab, bis es recht hochbraun und röthlicht ausſieht, alsdann drücke man ſolches, weil es heiß iſt, in kleine krauſe Formen, als 2 Meſſerrücken dick, rund herum und überall hinein, daß es recht hohl wird, aber die Formen müſſen vorher wohl geſäubert und eine Stunde lang in kaltes reines Waſſer gelegt werden. Wenn alles eingedruckt und kalt worden iſt, läßt es ſich glatt heraus nehmen und ſieht recht ſchön aus.

aus. Beym Eindrucken in die Formen muß man auch geſchwind umgehen, ehe es kalt und hart wird. Man kan es in kleine oder groſſe Mödel eindrucken, ſie müſſen aber vorher wohl naß gemacht werden.

98. Wie ein Engliſches Schnittgebackenes?

Man muß ſchön Mehl, und zwar ſo viel als man Gebackenes machen will, in ein Geſchirr thun, es mit ein wenig Milch, aber nicht zu viel, damit es noch recht dick bleibe, anfeuchten, damit wohl durchſtampfen, allemal 4 bis 5 Eyer hinein ſchlagen, und wieder rühren, bis man nach Proportion auf ohngefähr 1 Schoppen Milch 12 Eyer hinein gebracht hat, und daß der Teig ſo ordinair flieſſend iſt. Nach dieſem thut man geſtoſſene Cardamomen und Muſcatenblüthe, auch ſo man will, Roſenwaſſer darein, und ſo der Teig noch nicht flieſſend genug ſeyn ſollte, kan man noch ein wenig Milch dazu ſchütten, daß der Teig als ein ordinairer Pfannkuchen wird, alsdann eine Tortenpfanne mit Butter ſchmieren, von dem Teig ohngefähr als einen halben Finger breit hoch hinein thun, unten und oben nur heiſſe Aſche geben, damit es etwas hart abtrocknen aber nicht gar backen möge. Wenn es wohl hart iſt, wird es in Striemen geſchnitten, ohngefähr anderthalb Finger breit, und ſo lang als man es haben will, ſodann aus der Pfanne heraus genommen, und wenn noch Teig übrig iſt, pflegt man ſolchen auch alſo fertig zu machen, die Stücke rund herum ein wenig einzuſchneiden, und oben überher einen krummen Schnitt zu thun, und endlich in heiſſer abgeklärter Butter ordentlich auszubacken.

99. Wie wird aber dieſes Gebackenes in kleinen Paſtetenformen bereitet?

Der Teig wird ſo, wie vorher gemeldet worden, eingerührt, es können aber fein geſtoſſene Mandeln nebſt ein wenig Zucker mit darein gethan, die Paſtetenformen mit Butter beſchmiert, mit Teig angefüllt, und wie vorher angezeigt worden, in einer Tortenpfanne abgetrocknet, alsdann heraus genommen, in der Mitte durch mit einem kleinen runden Loch verſehen, auch rund herum eingeſchnitten und ausgebacken werden.

100. Wie Aepfel-Gebackenes, ſonſt Glasſcheiben genannt?

Man ſchäle ſchöne groſſe Aepfel, ſchneide dünne Blättlein davon, hacke oder ſtoſſe Mandeln klein, thue ein wenig Mehl, Eyerdotter und Zucker dazu, ſtreiche davon auf die Aepfelſchnitten, lege eine unbeſtrichene darüber, querle Eyerdottern, ziehe die Aepfel durch und backe ſie langſam in geſchmolzener Butter, ſo werden ſie recht gut ſeyn.

101. Wie Blätter-Gebackenes?

Es wird ſo viel ſchön Mehl als zu 12 Eyern genug iſt, genommen, ein wenig mit kaltem Waſſer befeuchtet, mit den Händen unter einander gerührt, daß es ein glatter Teig wird, abgewogen, ein wenig liegen gelaſſen, alsdann auf einem Brett Fingers dicke auseinander gerollt, ſo viel Butter, als der Teig gewogen hat, auch abgewogen, ſolche mit den Händen wohl gewirkt, damit ſie weich werde, über den Teig gebreitet. Wenn dieſes geſchehen, muß der Teig in 3 Lagen zuſammen gelegt, an den Enden aber, damit die Butter nicht heraus lauft, in die Höhe geſchlagen,

mit dem Wälgerholz auseinander gerollt, wie vorher über einander geſchlagen, wieder aus einander gerollt werden, und ſolches muß 5 bis 6 mal geſchehen. Nach dieſem wird das Gebackene, wie man es verlangt, geſchnitten, in Ofen geſetzt und gehörig gebacken.

102. Wie Mandel-Gebackenes in Butterteig?

Man kan ein Halb- oder ein Viertelpfund Mandeln, ſo viel man nemlich nöthig hat, recht fein ſtoſſen, hernach ſo viel geriebenen Zucker, ein Stückgen Butter und 2 Eyerdotter dazu thun, ſelbiges ferner in einem groſſen Mörſel zu einem Teig ſtoſſen, alsdann einen mürben Butterteig etwas dünne ausrollen, viereckigte Stücke, die aber nicht zu gros ſeyn dörfen, davon ſchneiden, ſolche mit Eyern beſtreichen, auf ein jedes Stück etwas von den Mandeln ſetzen, oben die 4 Ecken zuſammen nehmen, an einander kleben, in eine Tortenpfanne thun, langſam gar backen, anrichten und Zucker darauf ſtreuen, ſo iſt es recht.

103. Wie ein gutes Spritzgebackenes?

Man pflegt anderthalb Pfund Mehl in einen Hafen zu thun, alsdann Waſſer heiß zu machen, ſo daß man einen Finger darinnen leiden kan. Mit dieſem Waſſer wird das Mehl angerührt, zu einem dünnen Teig gemacht, ein Viertelpfund Butter rein ausgewaſchen, in einem Tiegel geſchmelzt, wieder kalt werden laſſen, der Teig in die Butter gethan, ſo lange, bis er dick wird, geröſtet, in eine Schüſſel gelegt, mit 4 Eyern recht wohl durchgerührt, nach Gutdünken geſalzen; allein der Teig darf weder zu dünne noch zu dicke ſeyn, damit er gut durch die Spritze gehet. Wenn dieſes geſchehen, muß man Butter

in

in einem Tiegel oder Keſſel ſchmelzen, das Salz aber davon zuruck laſſen, von der Butter ein wenig in die Spritze thun, ſie durch ſolche laufen laſſen, daß ſie davon glatt werde, und der Teig ſich nicht an die Spritze anlegen könne den Teig mit einem Löffel in die Spritze, bis ſie voll iſt, thun, den Stöpſſel in zerlaſſene Butter tunken, ihn in die Spritze drücken, und in die Butter rund herum ſpritzen, den Tiegel hernach ein wenig vom Feuer heben, ihn umrütteln und wieder aufſetzen. Wenn nun der Teig in der Butter aufzulaufen beginnt, wird er in die Runde zuſammen gedreht, ſodann die Butter immerzu mit einem Löffel darauf geſchöpft, und nachdem der Teig oben verharſcht iſt, ſolcher umgewendet, endlich wenn er fein gelbe gebacken, heraus genommen. Oder: Es wird ohngefähr zu einem Pfund ſchönen Mehl 1 Schoppen ſüſſe Milch nebſt einem kleinen Stückgen Butter in eine Caſſerole gethan, aufs Feuer geſetzt, daß es kochend wird, hierauf das Mehl ſo ſiedend heiß über dem Feuer hinein geſtampft, damit es ein recht harter ſteiſſer Teig werde, ſodann auf einen Backtiſch gelegt, ein wenig abgekühlt, wohl durchgearbeitet, mit geſtoſſener Muſcatenblüth, Cardamomen und geriebener Muſcatennuß gewürzt, nebſt 4 bis 5 ausgeſchlagenen Eyern mit rein gewaſchenen Händen wohl durchgearbeitet. Nach dieſem kan man wieder 4 bis 5 Eyer hinein ſchlagen, und damit ſo lange fortfahren, bis der Teig recht zähe wird, daß er in die Höhe gezogen werden kan. Auf 1 Pfund Mehl rechnet man ohngefähr 12 bis 14 Eyer, welche hinein gearbeitet werden müſſen, und je mehr man ihn durcharbeitet, je beſſer es iſt. Ferner wird abgeklärte Butter heiß gemacht, von dem Teig in eine Spritze gethan, davon in die

heiſſe Butter geſpritzt, im Spritzen das Gebackene immerzu über einander geſchlängt, und mit guter Fürſichtigkeit gebacken.

104. Und wie ein Zucker-Sprizgebackenes?

Dieſer Teig wird eben ſo wie der vorige gemacht, nur daß, wenn man die Eyer hinein arbeitet, auch Zimmet zart geſtoſſener Zucker nebſt geriebenen Citronenſchalen mit darzu kommt, ſodann in allen Stücken damit eben auf die Art verfahren und alſo gebacken wird.

105. Wie ein Leichtgebackenes?

Man nimmt Mehl, ſchlägt 3 bis 4 Eyer darein, thut ein Stücklein Butter, in der Gröſſe eines Hühnereyes daran, wirkt den Teig zuſammen, treibt ſolchen glatt aus, legt ihn doppelt zuſammen, treibt ihn wieder ſo dünne als vorher aus, und können aus dieſem Teige allerhand Arten, wie es beliebig, bereitet werden. Wenn dieſes geſchehen, wird Schmalz aufs Feuer geſetzt, heiß gemacht, von dergleichen Gebackenem hinein gethan, immerzu mit einer Kelle begoſſen, ſo beginnt es hübſch aufzulaufen, doch muß man es nicht zu braun werden laſſen.

106. Wie ein Gebackenes mit dem Eiſen?

Vorher muß man Mehl in einen Tiegel oder Caſſerole thun, Milch daran ſchütten, es zu einem dünnen Brey abrühren, hernach 3 ganze Eyer, wie auch von 3 die Dotter darein ſchlagen; es ſalzen, auch etliche Tropfen Schmalz darunter rühren, alsdann Schmalz in einer Pfanne aufs Feuer ſetzen, die Forme zugleich ins Schmalz legen, ſelbige darin heiß wer-

werden laſſen, auch ein Tuch gleich bey der Hand haben, um die Form jedesmal abzudrucken, und nachdem die Form heiß gemacht und abgetrocknet worden iſt, ſelbige in das Abgerührte tunken, aber acht haben, damit es nicht in die Form laufe, ferner die Forme mit dem anklebenden Abgerührten ins heiſſe Schmalz thun, und ſo lange halten, bis es hart zu werden beginnt, ſo fällt es von der Form herunter, welches fein goldgelb gebacken, und davon ſo viel, als nöthig iſt, gemacht werden kan.

107. Wie ein Schränk-Gebackenes?

Wenn man vorher ſchön Mehl auf einem Backtiſch, und zu 1 Pfund Mehl ohngefähr ein oder anderthalb Viertelpfund zart geſtoſſenen Zucker gethan hat, wird es mit Eyern, ein wenig ſüſſem Rahm oder Milch, ein wenig zerlaſſener Butter, geſtoſſenen Cardamomen und ein wenig Roſenwaſſer zu einem Teig, den man wälgern und rollen kan, angerührt, wohl durch einander gearbeitet, und Stückweiſe ganz dünne ausgewälgert. Nach dieſem muß man etwas breite und länglichte Stücke davon mit einem Backrade ausſtechen, ſodann ein jedes Stück drey mal mitten in die Länge mit dem Backrade ſo einritzen, daß es an den Enden zuſammen ſitzen bleibe, hernach einen Striemen über den andern legen, ruckwärts durchziehen oder durchſchränken, in heiſſer abgeklärter Butter ausbacken, aber dabey ja Acht haben, daß ſie nicht zu braun werden, denn ſie ſind in der Geſchwindigkeit fertig und gar gebacken.

108. Wie ein feines Gebackenes mit eingemachten Sachen oder auch mit Mandeln?

Es wird 1 Pfund ſchönes Mehl mit kaltem Waſſer

zu einem ſteifen Teig angerührt, alsdann halb ſo viel gute harte ausgewaſchene Butter dazu genommen, der Teig ein wenig ausgerollt, der dritte Theil von der Butter in dünne Scheibgen darauf gelegt, zuſammen geknetet, wieder ausgerollt, mit dünnen Scheibgen Butter belegt, und ſolches geſchieht ſo lange, bis nichts mehr davon übrig iſt. Zuletzt rollt man es eines Meſſerrücken dicke aus, ſchneidet den Teig einer Hand groß in viereckigte Stücke, legt von eingemachten Sachen etwas dünne darauf, deckts mit einem andern Stück zu, und ſtichts mit einem Backrade in die Runde herum ab, daß es ein kleiner runder Kuchen wird. Hiervon können auch drey = oder viereckigte nach belieben gemacht werden. Sollen ſie mit Mandeln gemacht werden, ſo hackt man einige Hände voll abgeſchälte Mandeln recht fein, oder ſtößt ſie gröblich, durcharbeitet ſie hernach mit etwas Zucker, Citronenſaft und geriebenen Citronenſchalen, und füllt ſie damit, oder man kan ſie auch mit halb gar gekochten Roſinen füllen, welches in eines jeden Belieben ſteht. Endlich werden dieſe Kuchen in abgeklärter Butter ausgebacken, ſo ſind ſie gut.

109. Wie gezottelt Gebackenes?

Man kan einen Teig von Mehl, Eyern und ein wenig Salz anrühren, wirken, auf das dünneſte ausrollen, das Ausgerollte 6 bis achtfach zuſammen legen, auf das kleinſte ſchneiden, hierauf geſchmelzte Butter in einem Pfännlein heiß machen, von dem geſchnittenen darein thun und es mit einem Löffel zudrücken, ſo wird ein recht artiges krauſes Gebackenes daraus.

110. Wie Anis-Gebackenes oder Schnitten?

Nachdem man zuvor 2 Eyer wohl geklopft, ein halb Pfund geriebenen Zucker dazu gethan, und es ſo immerzu mit einem Rührlöffel geſchlagen hat, alsdann wird 1 Pfund Mehl genommen, und zwar nur die Hälfte davon, die andere aber zum Auswirken aufbehalten, ferner ein halb Pfund klein geſchnittene und abgebräunte Mandeln, ein halb Quintlein Muſcatenblüth, 1 Quintlein Anis, 1 Quintlein Zimmet, 1 Quintlein Cardamomen nebſt ganz klein geſchnittener Schale von einer halben Citrone, dieſes alles unter einander gerührt, und hierauf mit dem übrigen Mehl vollends ausgewirkt. Wenn dieſes geſchehen, kan man kleine Stücklein, etwa eine halbe Elle lang, 2 Finger breit und einen kleinen Finger hoch daraus machen, ſelbige auf ein Blech legen, in einen Ofen, bis ſie verharſchen, backen, ſie unten los machen, wann ſie ſchwarz, abſchaben, ferner in kleine Stückgen, und zwar halben Fingers quer ſchneiden, wieder auf das Blech legen, und noch ein wenig gelblicht backen laſſen, ſo ſind ſie recht.

111. Wie wird ferner Citronen-Gebackenes gemacht und in Butter ausgebacken?

Es werden 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl geſtoſſen, mit dem Weiſſen von 6 Eyern recht unter einander gearbeitet, und zwar je länger je beſſer, hierauf mit einem Pfund geriebenem Zucker und einer geriebenen Citronenſchale auf dem Feuer recht ſteif abgerührt, durch eine Spritze oder auch in Mödel ausgeſtochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

112. Und wie Pomeranzen-Gebackenes?

Man reibe die braunen Schalen von ohngefähr 8 bis 10 Pomeranzen ganz dünne ab, thue es in ein Geſchirr, hierauf ſchäle man die dicke weiſſe Schale von dem Inwendigen auch herab, ſchneide das Inwendige in 4 Theile, mache die Kerne heraus, hacke das andere ein wenig klein, und thue es zu denen abgeriebenen Schalen, rühre es alles mit einem halben Pfund fein geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker, wie auch 1 Viertelpfund trocken geſtoſſenen Mandeln unter einander, ſchlage das Weiſſe von 3 bis 4 Eyern zu einem ſteifen Schaum, thue es auch dazu und rühre es recht unter einander, backe es in einem Rand, oder man verfertige ein Unterblatt von feinem Butterteig in eine Tortenpfanne, umkrauſe den Rand fein zierlich, alsdann backe mans darinnen, ſo wird es auch recht ſeyn.

113. Wie Käſe-Gebackenes auf Oblaten?

Man kan einen guten friſch geriebenen Parmeſankäß nehmen, Eyer daran ſchlagen, ein wenig geriebenes Semmelmehl darunter mengen, es zuckern und gilben, alsdann eine ſtarke Fülle alſo anmachen, ſie auf Oblaten ſtreichen, mit einer andern Oblate bedecken, groſſe und kleine Stücke daraus ſchneiden, ſelbige an denen Seiten in ein zerklopftes Ey tunken, in Schmalz legen, ſie bald umkehren, hübſch heraus backen, und alſo warm auf den Tiſch geben.

114. Wie Oblaten-Gebackenes?

Man muß erſtlich 8 Eyer mit einer ſteifen Ruthe wohl ſchlagen, hernach 1 Pfund geriebenen Zucker

dazu ſchütten und wieder ſchlagen, ferner geſtoſſene Cardamomen nebſt 1 Pfund ſchönem Mehl, auch ſo es beliebig Anis und allerley feines Gewürz darein thun, ſolches recht unter einander rühren, auf Oblaten, und zwar ein wenig dicker als ein Meſſerrücken, ſtreichen, in länglichte Striemen ſchneiden, auf Papier legen und auf einem Blech im Backofen oder in einer Tortenpfanne backen.

115. Wie kan man Waffeln ohne Hefen verfertigen und backen?

Es wird ein halb Pfund Butter mit 8 Eyern recht unter einander gerührt, ein halber Schoppen Rahm und ein Pfund Mehl dazu gethan, mit guter Milch zu einem dünnen Teig gerührt, damit er ins Eiſen kan gegoſſen werden. Nach dieſem muß man das Waffel-Eiſen heiß machen, mit Speck ausſtreichen, ein paar Löffel voll von dem Teig darein ſchütten, hübſch braun backen und mit Zimmet vermiſchten Zucker darauf ſtreuen. Oder: Mau querle ein halb Pfund friſche Butter zu einem Schaum, ſchlage 8 Eyer, und zwar eines nach dem andern, dazu, rühre es ſo lange, bis alles unter einander iſt, ferner ſchütte man 3 Löffel voll Brandwein, 9 Löffel voll Roſenwaſſer nebſt klein geſchnittenen Citronenſchalen und 1 Viertelpfund Mehl dazu, rühre alles unter einander und backe es alſo, wie ſchon vorher angezeigt worden, ſo iſt es auch gut.

116. Wie macht man Blumenwerk auf Italiäniſche Manier?

Man pflegt anderthalb Pfund Mehl, 3 Viertelpfund friſche Butter, das Gelbe von 3 bis 4 Eyern,

Salz, geriebene Citrone, ein Viertelpfund geriebenen Zucker nebſt einer Caffeetaſſe voll Pomeranzenblüthwaſſer zu nehmen, dieſes alles unter einander zu kneten, es auf einem Tiſch mit den Händen wohl auszuwürken, einen Teig daraus zu formiren und ihn eine zeitlang ſtille liegen zu laſſen. Hierauf werden die Fleurons in der Gröſſe einer welſchen Nuß geſchnitten, ſolche wohl ausgerollt, mit geklopftem Ey beſtrichen, auf eine Kupferplatte geſetzt und in Ofen geſchoben, alsdann wenn ſie gar ſind, herausgenommen, mit feinem Zucker glacirt, wieder in Ofen geſchoben, damit ſie ſich färben, endlich in eine Schüſſel geſetzt und zu Beygerichten angerichtet, oder ander Eſſen damit belegt.

117. Wie pflegt man Krapfen zu backen?

Hierzu kan man einen guten Butterteig Meſſerrücken dick austreiben, hieraus Stücke einer Hand breit, aber etwas länger, ſchneiden, mit zerklopften Eyern beſtreichen, auf die eine Hälfte ein Häuflein von einer beliebigen Fülle machen, die andere Hälfte darüber ſchlagen, ſie abrädeln, oder mit einem warm gemachten Meſſer fein zierlich ausſchneiden, auſſen auch mit Eyern beſtreichen, und nach dem ſie fertig, mit untergelegtem Papier auf ein Backblech thun, endlich bey gelinder Hitze hübſch gelbe backen laſſen, ſo ſind ſie recht.

118. Wie Bauren-Krapfen?

Zuvor pflegt man 3 Vierling geſchälte Mandeln in friſches Waſſer zu legen, damit ſie hübſch weiß bleiben, einen jeden Mandelkern gewürfelt etwa in 6 Theile zu ſchneiden, hernach 3 Vierling fein geſiebten Zucker

Zucker in ein Häfelein zu thun, 3 ganze Eyer nebſt 2 Dottern darein zu ſchlagen, 3 Viertelſtunden lang abzurühren, alsdann einen Teig mit einem halben Pfund Mehl und den geſchnittenen Mandeln anzumachen und recht unter einander zu rühren. Nach dieſem werden runde Zelten von Oblaten bereitet, oben darauf 4 geſchälte Mandelkerne gelegt, in einer Tortenpfanne oder Backofen fein gelblicht gebacken, mit einem feinen Zuckereis angeſtrichen, wieder in Ofen geſetzt, damit ſie anziehen, und das Eis hart werden möge.

119. Wie Spießkrapfen auf Wiener Art?

Man nehme ein halb Pfund Mehl, einer Nuß groß Butter und 2 Löffel voll Milchrahm, 5 Eyerdotter, 8 Loth Zucker nebſt klein geſtoſſenen Gewürznägelein, Muſcatenblüth und Zimmet, wie auch klein geſchnittene Schale von einer Limonie, mache hiervon einen Teig an, walgere ſolchen Meſſerrücken dick aus, lege ihn auf ein Blech, damit er eben zuſammen geht, binde ihn ringlicht zuſammen, backe ihn fein gelinde im Schmalz, daß er hübſch auflaufe, zuckert ihn wohl und gebe ihn auf den Tiſch.

120. Wie Hefen-Krapfen?

Man muß, wenn man vorhero 1 Pfund Mehl mit 8 Loth zerlaſſener Butter, 1 Schoppen laulichter Milch, 3 Löffeln voll gewäſſerter Hefe und 10 Eyerdottern wohl unter einander abgerührt hat, einen Teig damit anmachen, ihn wohl abſchlagen, ſalzen, auf einem Nudelbrett auswürken, Fingers dicke austreiben, den dazu gehörigen Model nehmen, die Krapfen ausdrucken, auf ein Tuch legen, ſchön aufgehen laſſen,

in-

inzwiſchen aber Schmalz in einer breiten Pfanne heiß machen, die Krapfen darein thun und ſelbige fein langſam heraus backen.

121. Wie Mark-Kräpflein?

Es wird von feinem Mehl, Eyern und ein wenig Salz ein Teig angemacht, fein trocken ausgewürkt, dünne ausgewalgert, zuvor Mark klein gehackt, Zucker nebſt kleinen Roſinen dazu gethan, in geſchmolzener Butter gebacken, und angerichtet.

122. Wie Spinat-Kräpflein?

Nachdem vorher der Spinat gewaſchen und gehackt worden, alsdann wird ſelbiger in eine Pfanne ganz trocken geſchweiſet wohl ausgeſeiht in eine Schüſſel gethan, geſalzen, gezuckert, ein wenig geriebenes Eyerbrod nebſt einigen Eyern darunter gemacht, mit Ingber, Pfeffer, Zimmet und Cardamomen gewürzt, alles wohl unter einander gemengt, auf Semmelſchnitten geſtrichen, aus dem Schmalz gebacken, und zuletzt Zucker darauf geſtreut.

123. Wie Lungen-Kräpflein?

Es wird eine Kalbslunge geſotten, klein gehackt, mit Zucker, Zimmet, feinem Gewürz, 2 Eyern, kleinen Roſinen und geriebenem weiſſem Brod recht unter einander gerührt, in einen Teig gefüllt, und aus dem Schmalz gebacken.

124. Wie Aepfel-Kräpflein?

Man nehme Borſtorfer-Aepfel, ſchneide und ſiede ſie in Wein, thue ein wenig in Zucker geröſtetes Semmelmehl nebſt klein gehackten Mandeln,

etwas Triſenet und kleinen Roſinen, wie auch ein wenig Spaniſchen Wein daran, bereite eine Fülle hieraus, ſchlage ſolche in einen Butterteig und laſſe ſie backen.

125. Wie Eis-Kräpflein?

Es muß vorher das Klare von 3 Eyern in ein halb Pfund Zucker gerührt, und eine Stunde lang abgetrieben werden, hernach thut man 1 Vierling klein geſchnittene Mandeln nebſt 2 Loth Citronat und 2 Loth klein geſchnittenen Piſtacien in das abgetriebene Eis, richtet kleine Kräpflein auf Oblaten zu, und läßt ſie geſchwinde backen, ſo ſind ſie fertig.

126. Wie macht man Krapfen von eingemachten Johannisbeeren?

Man pflegt einen Teig von Mehl, Eyern und ein wenig Butter anzumachen, ſelbigen recht dünne auszuwürken und auszuwalgern, alsdann einen kleinen Löffel voll eingemachte Johannisbeere viereckigt, oder etwa eines Sechskreutzerſtücks groß, auf ein Häuflein zu thun, den Teig darüber zu ſchlagen, mit einem Rädlein abzurädeln und im Schmalz zu backen, ſo iſt es recht gut.

127. Wie Brugel-Krapfen im Schmalz gebacken?

Hierzu wird 1 Pfund ſchön Mehl, 10 Loth Blätterweiß geſchnittene friſche Butter, ein Viertelpfund Zucker, 2 Loth Zimmet, ein halb Loth Gewürznägelein, eine Muſcatennuß nebſt einem Ey und 4 Dottern, wie auch einem halben Pfund recht zart geſtoſſenen Mandeln und klein geſchnittener Limonien-Schale genommen. Wenn dieſes geſchehen, muß man das

Mehl

Mehl und die Butter mit einem Wälgerholz wohl abarbeiten, alsdann die andern Sachen dazu thun, den Teig mit dem Nudelwalger zuſammen machen, ihn Meſſerrückens dicke austreiben, in der Länge und Breite des dazu gehörigen Blechs abrädeln, das Schmalz nicht gar zu heiß darüber ſchütten, den Teig auf das Blech binden, ſelbigen hübſch gelb backen laſſen, hierauf wieder warm zuckern, oder ein Eis darüber machen, wie es beliebig iſt.

128. Wie Käſe-Krapfen?

Es wird ein Teig von gutem geriebenem Käſe, halb ſo vielem Mehl nebſt Eyern, ſo viel nöthig ſind, wie auch etwas Salz und Muſcatenblüth angemacht, auf einem Brett ausgewälgert, damit er hübſch werde, ſolcher krumm, in Geſtalt eines kleinen halben Monds, oder was man ſonſten vor eine beliebige Form daraus machen will, formirt und in geſchmolzener Butter fein gelbe abgebacken.

129. Wie Brand-Krapfen?

Man kan gute Milch nehmen, friſche Butter darein werfen, ſelbige ſieden laſſen, fein Mehl darein rühren, den Teig auf einer Glut anmachen, wohl abrühren, auf dem Feuer abtrocknen, damit er niche knolligt werde, auskühlen laſſen, ſo viel ganze Eyer nebſt eben ſo viel Dottern darein rühren, daß er nemlich ſeine rechte Dicke bekommen möge, daraus Krapfen oder Spritzſtrauben, wie es gefällig, formiren, und in einem nicht allzu heiſſen Schmalz backen.

130. Wie Krapfen von Eyerkäſe?

Man nimmt 2 Löffel voll geriebenes Semmelmehl, thut kleine Roſinen und Zimmet darunter,

ſchlägt

ſchlägt 2 Eyer daran, rührt alles wohl unter einander, und macht alſo einen Eyerkäß. Unterdeſſen wird von Eyern und Mehl ein Teig angemacht, ſelbiger dünne ausgewalgert, das unter einander gerührte hinein gefüllt, doch nicht zu voll, damit es nicht auslaufen kan; endlich läßt man die Krapfen fein gelinde abbacken und richtet ſie an.

131. Wie ferner von Kraftbrod?

Man muß dünnes Kraftbrod reiben und in Butter röſten, ein wenig Wein daran ſchütten, kleine Roſinen nebſt Safran und Triſanet dazu thun, es unter einander rühren, einen Teig anmachen, und eben ſo formiren, wie zu denen Markkrapfen, ſo iſt es recht.

132. Und wie von Quitten-Latwerge?

Vorhero pflegt man eine Quittenlatwerge mit Wein und Malvaſier zu zertreiben, Feigen, Zucker, Zimmet, Muſcatennuß und Blüthe, ausgedörrte Roſinen, auch 2 Eyer, damit es eine rechte Dicke bekommt, darunter zu hacken, alsdann einen Teig von Mehl, Eyern und Zucker anzumachen, ſelbigen recht dünne auszuwälgern, von der Fülle darauf zu legen, die Krapfen wie groſſe Rafiolen, oder wie man ſonſten will, formiren, im Schmalz zu backen, und wenn ſie fertig, Zucker darüber zu ſtreuen.

133. Wie werden Butterſchnitten gemacht?

Hierzu wird ein halb Pfund ſchön Mehl, ein halb Pfund Butter, ein wenig Salz nebſt 2 Kelchgläſer voll guten Wein genommen, alles zuſammen geknetet, mit dem Wälgerholz aus einander gewälgert,

gert, wieder zuſammen geſchlagen, und ſolches muß 3 bis 4 mal wiederholt, auch an einem kühlen Orte verrichtet werden. Sodann wälgert man dieſen Teig eines ſtarken Meſſerrückens dicke, ſchneidet aus ſelbigem mit einem warmen Meſſer viereckigte Stücklein, beſtreicht ſie mit geklopftem Eyerweiß, ſtreut ein wenig Zucker darüber, und läßt ſie in einem nicht gar zu heiſſen Ofen backen.

134. Wie aber gebackene Schnitten?

Vorhero werden Kalbsbrieſe, Krebſe, Schnecken, und Morcheln geſotten und unter einander klein gehackt; alsdann muß man geriebenes Eyerbrod in Krebsbutter röſten, alles wohl unter einander miſchen, Eyer daran ſchlagen, um es zu einer ſubtilen Fülle zu machen, hernach Eyerbrod zu Plätzen ſchneiden, dieſe zuſammen bereitete Fülle darauf ſtreichen, mit geklopften Eyern beſchmieren, aus dem Schmalz backen, und zum Auszieren bey allerhand Gerichten gebrauchen.

135. Und wie werden ſolche Schnitten von einem Rebhuhn bereitet?

Man kan, nachdem vorher das fleiſchigte von den vordern Vierteln oder der Bruſt eines gebratenen Rebhuhns abgelöſt worden, ſelbiges mit ein wenig von gebratener Kalbsniere nebſt dem daran hangenden Fett, oder auch mit ein wenig Rindsmark zuſammen klein hacken, etwas von Semmelmehl oder geriebenem Eyerbrod dazu thun, einen Eyerdotter daran ſchlagen, alſo den Teig in behöriger und rechter Dicke anmachen, mit Salz, Pfeffer, Muſcatenblüth und ein wenig Safran würzen, auch ſo es beliebig, klein zerſchnittene Zibeben oder kleine Roſinen darunter

rühren,

rühren, dieſe Fülle auf einige Schnitten vom weiſſem Brod ſtreichen, ſolche nochmals aus nicht allzu heiß gemachtem Schmalz hübſch gemächlich heraus backen, und alsdann entweder alſo trocken, oder aber in einer gelben ſüſſen Sauſe auf den Tiſch geben.

136. Wie gebackene Engliſche Schnitten?

Man pflegt eine Klare wie zu den Büchſenkuchen abzurühren, alsdann eine Tortenpfanne mit Butter zu beſtreichen, das Klare hinein zu ſchütten, ſelbige in einen nicht allzu heiſſen Backofen ſetzen, abtrocknen, hierauf wenn ſie aus- und inwendig trocken worden, Stücklein nach eigenem Belieben daraus zu ſchneiden, ſie um und um zu beſerben, zugleich auch Schmalz zum Feuer zu ſetzen, und wenn es heiß iſt, einige Stücklein hinein zu legen, gemächlich heraus zu backen, auch mit einer Kelle ohne Unterlaß zu begieſſen, indem ſie davon deſto ſchöner auflauft.

137. Wie Käſe-Schnitten?

Man muß zu einem guten geriebenem Käſe Eyer ſchlagen, mit ein wenig Semmelmehl vermengen, einen Teig davon, und zwar wie ein dickes Muß anmachen, ſodann ſelbige fein erhaben auf Semmel-Schnitten ſtreichen und im Schmalz backen, ſo ſind ſie recht.

138. Wie Mandel-Schnitten?

Es wird ein Teig von einem Viertelpfund geſtoſſenen Mandeln, einem Viertelpfund ſchönen Mehl, eben ſoviel geriebenem Zucker nebſt 2 Eyern angemacht, ſelbiger durchgearbeitet und ausgewälgert, als wenn ein Rand um eine Schüſſel geſetzt werden ſollte, ſodann mit einem Wälgerholz ein wenig platt gerollt,

und zwar ohngefähr 2 Finger breit, ferner in länglichte Stücke abgeſchnitten, langſam gebacken, und auf den Tiſch gegeben.

139. Wie von Semmel gefüllte Schnitten?

Vorher werden Eyer geklopft, im Schmalz abgerührt, ſo genannte Eyer im Schmalz, aber nicht zu hart, gemacht, kleine Roſinen nebſt Zucker, Triſanet und Safran darunter gethan, hierauf kan man ſolches auf Semmelſchnitten, wie ein Hirn, ſtreichen, 2 Schnitten auf einander legen, wieder Eyer klopfen, dieſe zugemachte Schnitten darein legen und ſie wie andere Semmelſchnitten backen,

140. Wie güldene Schnitten?

Man ſchneide Eyerbrod zu Plätzen, zerklopfe alsdann 3 bis 4 Eyer, ſalze und zuckere ſie ein wenig, ſchütte Roſenwaſſer, ſo es beliebig, daran, rühre es wohl unter einander, ziehe hierauf ſo viel Schnitten als man auf einmal backen kan, zuerſt durch Rahm oder Milch, und ſodann durch die gerührten Eyer, lege ferner dieſe durchgezogene Schnitten in Schmalz, ſo in einer Pfanne heiß gemacht worden, und backe ſie hübſch gelb heraus. Oder: Es werden Schnitten von einer Semmel oder Weck geſchnitten, ein wenig durch ein Waſſer, oder auch durch Wein gezogen, ſolche in zerklopfte und mit Zucker ein wenig angerührte Eyer gelegt, ſchön gelb aus Schmalz gebacken, mit einer ſüſſen Sauſe von gutem Wein und Triſanet angerichtet und auf den Tiſch getragen.

141. Wie ferner Zuckerſchnitten?

Es werden vorher 6 Eyer wohl unter einander ge-

geklopft, hernach rührt man ein halb Pfund zart geſtoſſenen Zucker, eben ſoviel ſchön Mehl, wie auch ein wenig Roſenwaſſer darunter, ſchmiert eine viereckige Form mit Butter aus, thut den Teig darein, und läßt ihn backen. Nach dem Backen muß man es in einen Keller ſetzen, eine Nacht darinnen ſtehen laſſen, ſodann ſelbiges in ordentliche Schnitten ſchneiden, es wieder in den Ofen ſetzen, und darinnen aufwärmen und beruſten laſſen.

142. Wie werden die Mandel-Späne gemacht?

Man ſtoſſe 1 oder 2 Pfund Mandeln recht klein, nehme auf ein Pfund ein halb Pfund zart geriebenen Zucker dazu, rühre es wohl unter einander, alsdann ſchlage man auf 1 Pfund Mandeln 6 Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum, rühre es auch dazu, mache ein Backblech recht rein und warm, beſchmiere es mit reinem Wachs wohl, thue von den angerührten Mandeln eines Meſſerrückens Dicke ganz eben und dicke darüber her, backe es in einem nicht allzu heiſſen Backofen fein gelblicht, und denn ſogleich als es heraus genommen wird, ſchneide mans ohngefähr in 2 Finger breite und einen halben Finger lange Striemlein, wickle ſolche auf runde Hölzer, daß es die Geſtalt der Hobelſpäne bekommt. Nach dieſem muß die obere Seite von dem Gebackenen oben bleiben, beym Abſchneiden und Umwickeln aber etwas geſchwind verfahren werden, indem es ſonſt zu hart werden und zerbrechen möge. Wenn es nun hart iſt, wird es von den Hölzern abgezogen und bis zum Anrichten ein wenig warm und trocken gehalten, ſonſt pflegt es nachzulaſſen und weich zu werden. Es können auch ſonſt beym Aufwickeln allerhand beliebige

Figuren und Models davon gemacht, und wenn man keine Gelegenheit hat, ſolche in einem Backofen zu backen, nach und nach in einer Tortenpfanne gar gemacht werden. Endlich hat man ſich beym Backen wohl in acht zu nehmen, indem dieſes Gebackene gar leicht braun wird

143 Und wie die Maul-Taſchen?

Man rollet ein Stück feinen Blätterteig, ohngefähr 2 Meſſerrücken dünne aus, und verfertigt von allerhand eingemachten Sachen, auch von allen ſolchen, da ſonſt Torten gemacht werden, feine kleine halbe Monde oder Maultaſchen, läßt auf einem Blech in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne eine Pfanne voll nach der andern gar backen, bis man genug hat, und nichts mehr davon übrig iſt, richtet ſie an, ſtreut Zucker darüber und trägt ſie zu Tiſche.

144. Wie werden die Crippings verfertiget?

Man pflegt die Bruſt von jungen abgebratenen Hünern, Kalbsnierenfett, etwas Speck, ein wenig Milch, Eyerdottern, in Milch geweichte Semmelkrumen, nebſt Salz und andern feinen Gewürzen zu nehmen ſolches alles unter einander zu hacken, in einem Mörſel fein zu ſtoſſen, hieraus runde Kugeln eines Thalers groß und eines Fingers dicke zu formiren, in Eyern umzukehren, mit geriebener Semmel zu beſtreuen, und endlich, wenn es angerichtet werden ſoll, in heiſſer Butter zu braten. Es iſt ein recht niedliches Eſſen, deſſen man ſich auch bey Garnirung anderer Schüſſeln bedienen kan.

145. Wie Spaniſche oder Zucker-Plätzgen?

Man nimmt 2 Loth Kraftmehl, eben ſo viel gut

Weitzen-

Weitzenmehl, 8 Loth zart geſtoſſenen Zucker, ſchlägt 2 Eyer mit Roſenwaſſer recht klein, rührt ſie unter das Vorhergehende und macht einen gelinden Teig davon an. Nach dieſem läßt man dieſen Teig durch einen Trichter auf ein mit Butter beſtrichenes Papier flieſſen und alſo gelbe backen, ſo iſt es recht.

146. Wie pflegt man einen Auflauf zu backen?

Man kan ein halb Maas Mehl mit einer halben Maas Milch anrühren, hernach 6 Eyer darein ſchlagen, ein halb Viertel Pfund zerlaſſene Butter nebſt Salz darein thun, hernach Schmalz oder Butter in einem Model oder Paſtetenſchüſſel zergehen laſſen, den Teig aber nur halb voll, hinein füllen, ihn in einer ſchnellen Hitze abbacken, doch daß er keine Luft hat, denn ſonſten kan es nicht auflauffen, alsdann iſt es recht und gut.

147. Wie werden Weſpenneſter bereitet und gebacken?

Hierzu wird der achte Theil einer Metze ſchönen Mehls, ein halber Schoppen gute Hefen und eben ſo viel Rahm genommen; alsdann läßt man beydes ein wenig warm werden, thut ein halb Loth Salz dazu, ſchlägt es unter einander in eine Schüſſel oder Aſch, ſetzts auf einen warmen Ofen damit es aufgehe. Hernach kan man 8 Eyer dazu ſchlagen, anderthalb Vierling Butter zergehen laſſen, ſolches bis auf etwas weniges in den Teig ſchütten, ihn kneten oder unter einander rühren, doch daß er nicht zu feſte werde. Hernach wird dieſer Teig auf ein Brett gethan, allein es muß von dem obigen Mehl etwas zurück behalten werden, daß man zum Auswalgern unterſtreuen kan. Wann nun ein Stückgen etwa einer Hand breit und

faſt einer Elle lang ausgewalgert worden iſt, ſo wird zuvor ein halb Pfund Butter geſchmolzen, der Schmergel oben davon genommen, der Teig damit beſchmiert, über einander gewickelt, ſelbigen rund herum wie eine Schnecke gelegt; die obige zerlaſſene Butter in eine Bratpfanne herum gegoſſen, damit es überall angefeuchtet werde, den Teig darein gelegt und in eine Bratröhre geſetzt. Es können 7 oder 9 und auch noch mehrere dergleichen Weſpenneſter nach einander geſetzt werden. Wenn ſie nun noch ein wenig gegangen, ſo dörfen ſie im Ofen eine Stunde lang gebacken werden. Man kan auch Eyer und Butter oben zugleich darein thun, und ſo gehen laſſen; wer will kan auch Zucker und Roſenwaſſer in den Teig auch ein jedes beſonderes in ein Paſtetennäpfgen thun; dieſes alles beſteht in eines jeden Belieben.

148. Wie die Schneeballen?

Hierzu wird ſchön Mehl, ein halb Maas gute Milch, und 2 Loth friſche Butter erfordert, die Butter läßt man in der Milch zergehen, ſchlägt 2 ganze Eyer darein, klopft ſie wohl ab, ſchüttet ſie unter das Mehl, macht einen Teig davon an, walgert ihn recht dünne aus, formirt mit einem Krapfenrädlein Schneeballen, legt ſie in den Model, alsdann in Schmalz und bäckt ſie heraus. Der Model ſoll aber immerzu herum gedreht werden, bis man meynt daß der Schneeball fertig; Hierauf wird der Model heraus genommen, aufgemacht, das Küchlein heraus gethan, und fährt damit ſo fort, bis alle Schneeballen heraus gebacken ſind.

149. Und wie truckene Schneeballen?

Man pflegt ein Pfund recht feines Mehl, ein

Pfund

Pfund Butter nebſt eben ſo viel Waſſer zu nehmen, das Waſſer und die Butter zum Feuer zu ſetzen und wenn es zu kochen anfängt, das Pfund Mehl auch hinein zu rühren und ein wenig Muſcatenblüth dazu zu thun. Wenn es nun auf dem Feuer ein wenig abgerührt iſt, wird es abgeſetzt um ein wenig abzukühlen, zuweilen aber mit umgerührt. Nachdem es nun meiſtentheils abgekühlt worden, muß man erſtlich 3 bis 4 Eyer hinein ſchlagen, und damit wohl rühren, hernach wieder ſo viel Eyer hinein thun und rühren, und dieſes ſo lange verrichten, bis es recht zähe wird und ſich mit dem Löffel in die Höhe ziehen läßt. Hierauf kan man kleine Klümpgen daraus formiren, ſelbige in eine Tortenpfanne ſetzen, unten und oben mit Feuer gemächlich gar backen; denn wenn ſie zu geſchwinde gar abgebacken werden, fallen ſie wie ein platter Kuchen wieder zuſammen, backen ſie aber fein langſam und härtlich aus, ſo bleiben ſie ſtehen. Wenn ſie nun aus der Pfanne gethan werden, darf man nicht gleich eins auf das andere ſetzen, ſondern ſelbige erſt abdämpfen laſſen, ſo werden und bleiben ſie recht ſchön und gut.

150. Wie werden Aepfel-Strauben verfertigt?

Vorhero müſſen die Aepfel würflich geſchnitten, Roſinen und grob geſchnittene Mandeln darunter vermiſcht werden; hierauf kan man einen Teig mit Eyern, Wein und weiſſen Bier anmachen, aber auch die Eyer davon laſſen, alsdann die Aepfel darein legen, ſie unter einander rühren, ein zuvor wohl heiß gemachtes Schmalz wieder ein wenig erkühlen laſſen, etwas davon aus der Pfanne auf einen zinnernen Teller ſchütten, etwas von beſagtem Teige nebſt denen Aepfeln

darauf legen, Strauben daraus formiren, ſelbige mit einem flachen eiſernen Löffel von dem Teller in die mit heiſſem Schmalz angefüllte Pfanne heben, fein langſam backen, damit ſie inwendig recht ausbacken können doch aber nicht allzu heiß einlegen, zuletzt auch ihnen eine etwas ſtärkere Hitze geben, Zucker darauf ſtreuen und auf den Tiſch geben.

151. Wie Quitten-Strauben?

Es werden acht Quitten in einen Hafen gethan, Röhrwaſſer daran geſchüttet, recht weich geſotten, alsdann geſchälet, in Plätzlein geſchnitten, durch ein Sieb gerieben, mit geriebenem Eyerbrod, einer guten Hand voll Mehl und Zucker unter einander gerührt und Strauben aus dieſem Teige formirt, endlich in einer Pfanne mit heiſſem Schmalz, wie die Mandelſtrauben heraus gebacken, ſo ſind ſie recht.

152. Wie Zucker-Strauben?

Man pflegt vier gute Hände voll fein Mehl nebſt drey guten Händen voll zart geſtoſſenen Zucker mit Eyerweis anzurühren, mit einer ſteifen Ruthe wohl zu ſchlagen, allein nach und nach ſo viel Eyweis dazu thun, damit der Teig ſo flieſſend werde, um ſolchen durch einen kleinen Trichter lauffen laſſen zu können, alsdann abgeklärte Butter in eine reine und trockene Waſſerkelle zu thun, ſie heiß zu machen, hierauf ein paar Löffel voll von dem angerührten Teige durch einen kleinen dreylöcherigen Trichter immerzu rund herum und creutzweiſe in die heiſſe Butter lauffen zu laſſen, und wenn die eine Seite gar und gelbbraun iſt, es um- und auf die andere Seite auch alſo zu wenden, heraus zu nehmen, auf ein groſſes rundes

des Holz zu legen bis es hart iſt, ſodann wieder etwas Friſches hinein zu thun, und ſo lange damit fortzufahren, bis nichts mehr davon übrig bleibt. Oder: Man nimmt eine gute Hand voll ſchön Mehl, ſchlägt zwanzig Eyerdottern und das Weiſſe von zehn Eyern daran, thut Zimmet und fein geriebenen Zucker dazu, ſchlägt es mit einer ſteifen Ruthe ſo lange, bis es ſich recht hebt und ſchäumet, läßts wie vorher gemeldet worden, durch einen dreylöcherigen Trichter in heiſſe abgeklärte Butter lauffen und alſo gar backen, ſo wird es denn recht und gut ſeyn.

153. Wie Hefen-Strauben?

Man muß ein halb Maas Milchrahm warm machen, ihn wohl abrühren, alsdann 6 Eyerdotter, 4 ganze Eyer, wie auch zwey Löffel voll gute Hefen, darein thun, ſolches wohl unter einander abrühren, hernach feines Mehl und vier Loth gute Butter darein rühren, es ſalzen, den Teig in der Dicke anmachen, daß er durch den gewöhnlichen Straubenlöffel lauffen könne, die Strauben hübſch langſam backen, zuckern, und warm auf den Tiſch geben.

154. Wie krumme Strauben mit Mandeln?

Nachdem vorher ein Teig von vier Löffeln voll Mehl und zwey Loth mit Roſenwaſſer abgeriebenen Mandeln, ingleichen mit dem zerklopften Weiſſen von drey Eyern angemacht worden, ſo wird Zucker noch darunter gerührt, ſelbiger mit einem Trichter in das Schmalz gezettelt und geſchwinde heraus gebacken. Wenn ſolches geſchehen, werden die Strauben über ein Walgerholz gebieget, ſo ſind ſie fertig. Sollte der Teig anfänglich zu dicke ſeyn, ſo kan man noch

von ein oder zwey Eyern das Weiſſe daran ſchlagen, damit ſelbiger etwas zähe werde; iſt er aber noch zu dicke, muß man ihn vollends mit Roſenwaſſer wie einen andern Straubenteig anmachen.

155. Wie Milchrahm-Strauben?

Es muß ein halb Maas guter ſüſſer Milchrahm mit 14 Loth friſcher Butter aufgeſotten werden, hernach kan man 18 Loth fein Mehl darein rühren, es unter ſtetem Rühren auf der Glut wohl abtrocknen laſſen, es ſalzen, 10 Eyerdotter darein rühren, einen Teig, ſo dicke, daß er durch den Straubenläffel lauft, anmachen, die Strauben hübſch gelbe aus dem heiſſen Schmalz backen, endlich warm und gezuckert zu Tiſche tragen.

156. Wie ferner weiſſe Strauben?

Es wird mit dem feinſten Mehl und mit lauter Eyerklar von 6 oder mehr Eyern, nachdem man nemlich viel zu machen gedenkt, ein Teig angemacht, doch muß man die Eyer zuvor wohl klopfen und den Teig anfänglich etwas dicke machen, hierauf ein wenig Roſenwaſſer daran ſchütten, daß er dünner als der gemeine Straubenteig werden möge, ihn nach Belieben zuckern. Nach dieſem nehme man ein tiefes Pfännlein mit recht heiſſem Schmalz und ein enges Trichterlein, hebe die Pfanne vom Feuer, ſchütte etwas von dem Teige in das Trichterlein, laſſe es fein langſam, bis die Pfanne mit den Strauben angefüllet iſt, heraus ins Schmalz lauffen, halte ſolches ſodann über das Feuer, wende aber die Strauben nicht um, ſondern lege ſie auf ein ſauberes Tuch, wickle ſie geſchwinde über ein Wälgerholz, weil ſie noch heiß ſind,

indem ſonſten, wenn ſie erkaltet ſind, ſich nicht mehr um das Wälgerholz biegen laſſen. Ferner drücke man ſie wohl um das Holz, damit ſie recht feſte daran liegen, und wende die Strauben an dem Orte, wo ſie am krauſeſten und weiſſeſten ſind, heraus, ſchlichte ſie hernach in eine Schüſſel und beſtreue ſie mit Zucker. Die Strauben kan man auch nach der Länge neben einander in die Pfanne lauffen laſſen, und im Herausnehmen ein wenig zuſammen drücken, ſo iſt es auch recht und wohl gethan.

175. Und wie welſche Strauben?

Das Mehl wird, wie zu den gebrannten Küchlein, mit ſiedendem Waſſer angebrühet und ſehr wohl zerrieben, hernach werden Eyer und zwar eines nach dem andern darein geſchlagen, bis nemlich der Teig wie ein gemeiner Straubenteig glatt und dünne wird, und die Strauben wie die vorigen gebacken.

158. Wie aber ein Strauben-Kränzlein?

Es wird von einem Maas feinen Mehl und 6 Eyern ein dünnes Teiglein, wie ein Straubenteig angemacht, mit geriebener Muſcatennuß und ein wenig Safran gewürzt, wohl unter einander gerührt und Butter oder Schmalz heiß gemacht, hernach läßt man den Teig ſechs oder ſiebenmal auf einander, ringsherum in das Schmalz lauffen, es bald backen, ſo wird es rund wie ein Kranz.

159. Wie macht man gute hohe Hippen?

Man pflgt 1 Pfund ſchönes Mehl und halb ſo viel fein geſtoſſenen Zucker unter einander zu mengen, mit 6 klein geſchlagenen Eyern nebſt ein wenig abgeklärter

klärter Butter wohl unter einander zu rühren, alsdenn mit ſüſſem Rahm oder ſüſſer Milch zu einem rechtſämig-flieſſenden Teige anzurühren, auch ſo man will, geriebene Citronenſchalen, Anis und anderes friſches Gewürze dazu zu thun, hierauf ein Hippeneiſen auf beyden Seiten heiß zu machen, ſauber auszuwiſchen, ein wenig zu ſchmieren, anfänglich nur ein wenig Teig hinein zu thun, nicht allzuhart zuzudrucken, ſondern daß der Teig nur überall ins Eiſen komme und nicht zu viel heraus ſpritze, ferner mit guter Fürſichtigkeit auf beyden Seiten gelbbraun zu backen, das Ausgeſpritzte, ehe das Eiſen aufgemacht wird, rund herum abzuſchneiden, loß zu machen, ſo gleich heiß auf ein rundes Holz zu wickeln, und ſo fort zu fahren, bis nichts mehr davon übrig iſt. Wenn die Hippen von dem Eiſen nicht gerne herunter gehen, muß man es ein wenig ſchmieren, ſonſt aber bedarf es ſolches Schmierens nicht. Oder: Man nehme 18 Loth feines Mehl, 1 Viertel Pfund zart geriebenen Zucker, ein halb Quintlein Gewürznägelein, Muſcatenblüthe, Pfeffer, Zimmet und Cardamomen, von jedem auch ein halb Loth, ziehe ein Viertel Pfund Mandeln ab, hacke ſie klein, reibe ſie mit Roſenwaſſer fein ab, gieſſe von einem halben Maaß Milchrahm immerzu ein wenig daran, ſchütte das Mehl und Gewürz nach und nach dazu, querle 4 Eyerdottern, rühre es auch beſtändig und zwar dergeſtalt, damit es nicht klümpericht werde, mit darunter zuſammen, lege hierauf das Eiſen auf, laſſe es heiß werden, tunke es in heiſſes Schmalz, trockne es wieder ab, ſodann thue man ſo viel als auf einen Koch- oder Rührlöffel geht, von dem Teige darauf, breite ihn aus, mache das Eiſen feſte zu, lege es aufs Feuer, wende es um, und wenn

etwa

etwa Teig um das Eiſen wäre, ſchabe man es mit einem Meſſer ab. Wenn es nun hübſch gelbe, wird es heraus genommen, hinten mit dem Daumen ein wenig loß gemacht, augenblicklich um ein Holz gewunden und ein wenig angedruckt. Man kan es gleich heraus ziehen, wieder andern Teig darauf thun und ſie nach einander backen. Der Zimmet wie auch der Zucker kann nach Gefallen davon gelaſſen, hingegen aber ſtatt des andern Gewürzes nichts als Zimmet genommen, und wenn das Eiſen zu trocken ſeyn ſollte, ſelbiger noch einmal geſchmiert, und wieder abgewiſcht werden.

150. Wie Hohlhippen auf Wiener Art?

Zuerſt nimmt man 6 Loth fein Mehl, 4 Loth geriebenen Zucker, 4 Loth zerlaſſenes Schmalz, nebſt geſtoſſenem Zimmet, klein geriebener Muſcatennuß, wie auch klein geſtoſſene Gewürznegelein und klein geſchnittener Limonienſchale, rührt ſolches untereinander ab, alsdann kan man 3 ganze Eyer darein ſchlagen, eine Viertelſtunde abreiben, das zugehörige Eiſen zurichten und zu backen anfangen, es hierauf über ein kleines Walgerholz geſchwinde rollen, und ſolches ſo lange forttreiben, bis kein Teig mehr vorhanden iſt.

151. Wie werden die Mehl-Strauben gemacht?

Es wird ſchön Mehl an einen warmen Ort geſetzt, 1 Eßlöffel voll gute Bierhöfen darein gethan, ein wenig geſalzen, warme Milch daran gegoſſen, ein ziemlich zäher Teig abgerührt. Hierauf ſchlägt man 6 ganze Eyer, und von 6 das Weiſſe in einen Hafen, dieſe quirlt man ab, ſchüttet ſie zu dem angemachten Teig und arbeitet ſolchen ganz klar. Wenn ſolches geſchehen,

hen, wird Schmalz zum Feuer geſezt, aber nicht gar zu heiß gemacht, ein nicht gar zu weiter Trichter genommen, von dem Teig darein geſchüttet, dadurch ſelbiger ins Schmalz lauffen muß. Man muß aber den Trichter öfters herum drehen, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehete Form bekomme und ſie beſtändig mit nicht allzuheiſſem Schmalz begieſſen. Die Strauben können auch nach eigenem Gefallen groß oder klein formirt werden.

162. Wie pflegt man einen Bienenkorb zu verfertigen und zu backen.

Man kann einen Teig von Mehl, Eyer und Salz anmachen, kleine Küchlein darans ſchneiden, ſolche aus dem Schmalz backen, alsdann wann ſie gebacken ſind, ein dünnes Zuckereis in eine Schüſſel zurichten, die gebackene würflicht geſchnittene Küchlein darein ſchütten, es unter einander rühren, ſelbige in einer Pfanne aus Schmalz heraus backen, herum rühren, damit ſie nicht zu braun werden. Nach dieſem wird eine Schicht derſelben nach der andern in einen mit Butter beſchmirten Mörſel gethan, feſt hinein gedrückt, ſo lange ſtehen gelaſſen, bis er kalt worden, hierauf in einen Ofen geſetzt, daß er ſich wieder erwärme, endlich umgewendet, und damit er heraus gehen möge, darauf geklopft, ſo iſt er fertig.

163. Wie ein Eyer-Gebackenes?

Man nehme 3 Eyerdottern, 1 Löffel voll Milch, einer halben Nuß groß Butter, 2 Löffel voll Zucker nebſt etwas zart geriebenen Semmelmehl, mache einen Teig davon an, walgere ſelbigen zu runden Plätzlein und backe ihn aus Schmalz. Oder: Es werden

2 Eyer

2 Eyer hart geſotten, die Dottern heraus genommen, klein gehackt und 3 Löffel voll Milch daran geſchüttet. Hernach muß man alles unter einander rühren, noch einen friſchen Eyerdotter darein ſchlagen, wieder wohl abrühren, ſalzen, auch nach Belieben klein gehackte Mandeln darunter miſchen, dieſen alſo zuſammen gemachten Teig auf ein Brett thun, ihn mit ein wenig Mehl zu Küchlein abwirken; dann je weniger dieſer Teig gearbeitet wird, je beſſer und wohlſchmeckender werden dieſe Küchlein. Nach dieſem werden aus ſolchem Teige etwa eines Fingers lang und dick Stücken geſchnitten, aus heiſſem Schmalz gebacken; zuletzt pflegt man ihnen, damit ſie fein röſch werden ein etwas ſtärkeres Feuer zu geben.

164. Wie werden die Collatſchen gemacht und gebacken?

Vorher läßt man ein halb Pfund friſche Butter nur eben warm werden, rührt ſie faſt eine Stunde beſtändig nach einer Seite, hernach kann man auch das Gelbe von 4 Eyern und zwar bey jedem Eyergelb eine Viertelſtunde lang rühren, auch 7 bis 8 Löffel voll guten dicken ſüſſen Rahm, 3 Viertel Pfund fein durchgeſiebtes Reismehl nebſt ein wenig Salz und etwas geſtoſſener Muſcatenblüthe dazu rühren, damit es ein ſteifer Teig werde, ferner einen Bogen Papier und eine Serviette darüber decken, an einen warmen Ort ſetzen, daß es ein wenig aufgehen möge, hierauf den Teig auf einen Backtiſch legen, runde Kuchen daraus formiren, ſolche mit den Fingern zurechte drücken, daß in der Mitte ein rundes Loch und rund herum ein hoher Rand zu ſtehen kommt, auch ſo man will, ſie mit allerhand eingemachten Sachen füllen,

und

und wenn ſolches geſchieht, ein wenig gröſſer und höher von Rande machen, ſodann mit Eyern beſtreichen, auf Papier ſetzen, in einem Backofen oder einer Torenpfanne gar backen laſſen, endlich, wenn ſie gar ſind, ſelbige mit ein wenig zerlaſſener Butter beſtreichen, anrichten, Zucker darüber ſtreuen und auf den Tiſch geben.

165. Wie werden ſie mit Mandeln und Citronen bereitet?

Man pflegt 1 Viertelpfund fein geriebenen Zucker zu einem Viertel Pfund zart geſtoſſenen Mandeln zu nehmen, es unter einander zu rühren, die Bitzelein und den Saft von einer Citrone darunter zu thun, alsdenn einen Teig von feinem Mehl und Butter anzumachen, es wohl unter einander zu bröſeln, es mit ſüſſem Rahm und 2 Eyerdottern zu einem nicht gar zu feſtem Teig anzumachen, hierauf runde Plätzlein und zwar eines ſo groß als das andere, ganz dünne auszuwalgern, wozu ein Model von Blech genommen und ausgeſtochen werden kan. Wenn ſolches geſchehen, kann man einen ſolchen Platz mit Eyerdottern beſtreichen, von der Fülle eines Meſſerrückens dicke darauf ſchmieren, doch daß an dem Rand eines halben Fingers breit allemal leer bleibt, damit die Fülle nicht herab lauffen möge, ferner wieder ein Blättlein Teig darauf legen, es wieder mit Eyern und mit der Fülle, wie vorher geſchehen, 2 bis 3 mal beſtreichen, das oberſte aber nur mit Eyern anſtreichen, ſo iſt es recht.

166. Und wie mit Hefen?

Zuerſt muß man ein paar Becher fein Mehl in eine Schüſſel thun, alsdann 1 Schoppen Rahm oder

das beſte oben von einer Milch, davon man die Helfte warm werden läßt, hernach thut man 1 Viertel Pfund Butter darein und läßts zergehen, ſodann nimmt man 2 gute Löffel voll Hefen, gießt etwas Rahm daran, zerquerlt es, gießt es in den Rahm worinnen die Butter zergangen iſt, ſchüttet es in das Mehl, ſchlägt 2 ganze Eyer und 2 Dottern darein, macht es zu einem Teig an, reibet Eyerbrd, röſtet ſolches in klein gehacktem Speck, auch wenn man will kan man klein geſtoſſene Mandeln dazu nehmen, ferner pflegt man ein gut Theil Zimmet daran zu thun, hübſch braun zu röſten, zu zuckern, hierauf Citronen- und Pomeranzenſchalen zuſammen 1 Viertel Pfund und zwar die Helfte klein darunter zu hacken, die andere Helfte würflicht darunter zu ſchneiden, den Saft von den Citronen nebſt 2 Eyern dazu zu thun, hernach den oben beſchriebenen Teig auszuwalgern, die Helfte auf ein Blech zu legen, die Fülle darauf zu ſtreichen, von der andern Helfte aber einen Deckel zu formiren, es mit Eyern anzuſtreichen, einen Reif herum zu machen, oben mit Mandeln zu beſtreuen, ein wenig gehen zu laſſen und zu backen. Hiebey iſt noch anzumerken, daß ſowol das Blech, wie auch der Reif vorher mit Butter angeſtrichen werden müſſe.

167. Wie pflegt man Schnecken zu machen und ſolche zu backen?

Man nehme 1 Viertel Pfund Butter nebſt 1 Loth friſchen Schmalz, rühre es eine gute Viertelſtunde ab, hernach ſchütte man einen Löffel voll Milchrahm und ein halb Loth Salz darein. Unterdeſſen werden 3 ganze Eyer, 2 Dottern in einem Häfelein wohl zerklopft, ein Achtel Hefen unter die Eyer gethan,

than, die Eyer und Hefen unter das abgerührte Schmalz gerührt. Nach dieſem kann man ein Maas feines Mehl darein rühren, den Teig wohl abklopfen, ſelbigen auf ein Brett legen, Stücklein 2 oder anderthalb Loth ſchwer, daraus ſchneiden, zu länglichten Würflein walgern, auf der einen Seite mit Eyerweiß beſtreichen, wie eine Schnecke zuſammen rollen, beym Kopf mit einem Meſſer 2 Schnittlein darein ſchneiden, 2 in die Höhe richten, daß es die Ohren bedeute. Wann ſie nun bereitet ſind, werden ſie vor den Ofen geſetzt, daß ſie ein wenig gehen, hierauf in ziemlich heiß und wieder kalt gemachtes Schmalz eingelegt und hübſch langſam heraus gebacken.

168. Wie wird der Quittenſchnee gemacht?

Man läßt ein gutes Theil Quitten, nachdem man nemlich viel machen will, erſtlich in Waſſer mürbe kochen, alsdann kan man ſie abſchälen, das Fleiſch von den Kernhäuſern abſchaben, klein müſen durch einen Seiher treiben, in eine Caſſerole oder tiefe Schüſſel thun, eine Stunde lang immerzu nach einer Seite rühren, Zucker, ſo viel nöthig iſt, nebſt geſtoſſenem Zimmet und geriebenen Citronenſchalen, gleich anfänglich mit darein thun, ferner auf 30 bis 35 Quitten, 6 Eyerweiß nehmen, von ſelbigen eines nach dem andern auf einem Teller mit einem Meſſer klein ſchlagen, gleich zu den Quitten thun und immerfort, bis es recht knirſchet, rühren, hernach eine blecherne Schüſſel mit Butter beſtrichen, auch ſo es nöthig iſt, vorher einen kleinen Rand um die Schüſſel ſetzen, das Angerührte hinein ſchütten, in eine Tortenpfanne ſetzen und backen, und wann es in vollem Aufſteigen iſt, geſtoſſenen Zimmet und Zucker etwas

was dicke darüber ſtreuen; wann man aber keine ſolche Schüſſel bey der Hand haben ſollte, ſo darf man nur einen Boden oder Unterblatt von mürbem Teige in eine Tortenſpanne machen, den Rand zierlich umkrauſen, und darinnen backen, ſo iſt es auch recht.

169. Wie Aepfel-Schnee?

Hierzu muß man ohngefähr 30 bis 35 Aepfel, die nicht wäſſerig ſind, nehmen, ſelbige mit einem Meſſer überher einritzen, auf dem Roſt braten, aber damit ſie nicht zu weich werden, fleißig umkehren, alsdann die Schale oder Haut abziehen, das Fleiſch abſchaben, in eine Caſſerole ganz zart reiben, oder durch einen Seiher treiben, auch geſtoſſenen Zimmet, Zucker und geriebene Citronenſchalen darunter miſchen, eine gute Zeit immer nach einer Seite rühren, ferner das Weiſſe von 6 Eyern zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, ſolches dazu thun und wieder wohl rühren, endlich einen blechernen Rand auf einem Bogen Papier befeſtigen, ſelbigen mit Butter beſchmieren, das Angerührte hinein thun und fein backen laſſen, ſo wird es recht ſchön.

169. Wie verfertigt und bäckt man Scheiterhaufen?

Man kann 2 Semmeln zu Schnitten ſchneiden, eine Schüſſel mit Butter beſtreichen, eine Lage von dieſen Schnitten darein legen, auch einige Stücklein Butter oben darauf, hierauf wieder eine Lage von eben den Schnitten machen und damit ſo lange fortfahren bis keine mehr vorhanden ſind, alsdann ein halb Maas ſüſſen Rahm, oder rechte gute Milch nehmen, 6 bis 8 ganze Eyer darinnen wohl abrühren,

ſelbige zuckern, und ſie über obgemeldte Schnitten ſchütten, ſolche ein wenig erweichen laſſen, auf eine Glut ſetzen, obenher eine mit einem Rand und mit glüenden Kohlen verſehene eiſerne Stürze darauf legen und ſie ſchön abbräunen.

171. Wie werden Aepfelſtritzel bereitet?

Die Aepfel werden geſchälet und ganz klein gehackt, geriebene Semmeln in Butter geröſtet, die Aepfel dazu gethan, ein wenig mitgeröſtet, Eyer nebſt Safran und Triſanet daran gethan, unter einander gerühret, länglichte Stritzel daraus formirt, in Butter gebacken, und wann ſie auf den Tiſch gegeben werden ſollen, mit Zucker und Zimmet überſtreut.

172. Wie Käſe-Stritzeln?

Es wird 1 Pfund geriebener Käſe mit 3 Löffeln voll Milchrahm unter einander gerührt, ein Teig davon mit Eyern angemacht, hernach läßt man einen zinnernen Teller mit warmem Schmalz überlauffen, formirt von dieſem Teig Stritzeln darauf, und zwar ſo groß oder klein, wie es beliebig und bäckt ſie aus Schmalz fein langſam heraus.

173. Wie Pfirſich-Stritzeln?

Man muß ſiedend Waſſer an ſchöne weiſſe Pfirſiche ſchütten, ſolche ein wenig brühen laſſen, alsdann ſchälen, ſie von einander ſchneiden, die Kerne heraus thun zu 1 Pfund Pfirſiche 3 Vierling Zucker nehmen, es in einem Mörſer zuſammen ſtoſſen, ferner es nebſt 2 Eyern und geriebenem Eyerbrod, in eine Schüſſel thun, auf den Kohlen ein wenig ſieden laſſen, es wie die andern Stritzeln, auf einen Teller

formiren,

formiren, ſie in eine Schale legen, Zucker und Zimmet darauf ſtreuen und backen laſſen.

174. Wie pflegt man Spitzwecken zu backen?

Zu 2 Maas Mehl werden 3 Viertel Pfund Butter, 1 Schoppen Rahm oder gute Milch, und 6 Löffel voll Hefen erfordert. Vom Mehl nimmt man die Helfte, rührt den Rahm oder die Milch und die Hefe warm darein, ſalzet es, ſchlägt 2 ganze Eyer und 2 Dottern daran, rührt das übrige Mehl auch nach und nach hinein, damit der Teig die rechte Dicke bekomme, hierauf wiegt man 5 Loth Teig, theilt ihn in 3 Theile, und flichtet ihn wie Zöpfe; endlich beſtreicht man dieſe Spitzwecken mit Eyerdottern, läßt ſie vor dem Ofen gehen, ſetzt ſie hernach in den Ofen und läßt ſie darinnen fein gemächlich backen, ſo ſind ſie recht gut.

175. Wie Haaſen-Oehrlein?

Man pflegt Schmalz, Milch oder Waſſer in einer Pfanne zu ſieden, in feines Mehl zu ſchütten, und 3 Eyerdottern daran zu ſchlagen, alsdann einen Teig davon anzumachen, ſelbigen dünne auszuwalgern, Haſenöhrlein daraus zu bereiten und ſie im Schmalz zu backen, ſo iſt es damit geſchehen.

176. Wie pflegt man Brezeln zu backen?

Es müſſen Eyerbrezeln in eine flache Schüſſel gelegt, in Milch oder Wein ſo lange geweicht werden, bis ſie die Milch oder den Wein wohl an ſich gezogen haben, hierauf werden ſie wieder heraus genommen, auf einen Teller gelegt, damit ſie etwas abſeihen, ſelbige alsdann mit Zucker, welcher wohl vorſchlageu

muß, wie auch mit Zimmet und feinem Mehle beſtreut und aus dem Schmalz gebacken werden.

177. Wie aber gefüllte Brezeln?

Es wird ein Teig von ſchönem Mehl, ein wenig warmer Milch, nebſt Zucker angemacht, der Teig zu Stückgen 2 Finger breit ausgewalgert, von einer Mandelmaſſe etwas darauf gelegt, übergeſchlagen, allein nicht allzu feſte zugemacht, damit es nicht aufſpringt, auf ein mit Mehl beſtreutes Blech gethan, und in einem heiſſen Ofen gebacken.

178. Wie macht man Eyer-Brezeln?

Man muß feines Mehl, Eyer, Milchrahm, ein wenig geſtoſſene Mandeln, etwas zerlaſſene Butter, nebſt Zucker, Zimmet und Roſenwaſſer zu einem Teige anrühren, dieſen Teig hierauf zu kleinen Stücklein wirken, Brezeln daraus verfertigen, ſie mit Eyerdottern beſtreichen, in einen Ofen ſetzen und darinnen backen laſſen.

179. Wie kann man gebackene Semmeln zurichten?

Es werden neugebackene Semmeln, welche nicht allzubraun ſeyn dürfen, ausgehöhlet, das Ausgehölte in Rahm geweicht, zuvor 2 Eyer daran geſchlagen, mit Zucker, Zimmet und Muſcatenblüthe gewürzt, hierauf wieder in die ausgehöhlte Semmeln gefüllt, im Schmalz gebacken und mit Zucker überſtreut, ſo ſind ſie recht.

180. Wie macht man Blättlein von Teige?

Man pflegt von ſchönem Mehl nebſt 2 Eyern und ſiedendem Waſſer einen Teig anzumachen, alsdann von

von dieſem Teige Blättlein auszuwalgern, mit Butter zu beſtreichen, mit vermiſchten Zucker, Zimmet und Ingber obenher zu beſtreuen, in einer Tortenpfanne zu backen, und wann ſie bald gar ſind, mit dem Gelben vom Eye zu beſtreichen, ſodann noch ein wenig ſtehen zu laſſen, ſo werden ſie gut ſeyn.

181. Wie gebackene Hütlein?

Man querle Eyerdottern und ein wenig mehr Rahm als die Eyerdottern ſind, recht unter einander, ſchütte feines Mehl in eine Schüſſel, rühre das Gequerlte darein, thue ein wenig Zucker wie auch zerlaſſene Butter daran, bereite den Teig fein ſtark zu, ſchneide Stückgen in welſcher Nuß Gröſſe daraus, walgere dünne Blättlein, und wann alles ausgewalgert iſt, muß man Butter in einem Pfännlein zergehen laſſen, eine tiefe Kelle oder hölzerne Forme nehmen, ein Blättlein darüber legen, es ein wenig oben herum andrucken, ſodann in heiſſe geſchmolzene Butter legen, und wann es ein wenig röſch iſt, es heraus nehmen, die Forme davon thun, es wieder auf die andere Seite einlegen, nochmals backen laſſen, und wann es hübſch gelbe, heraus nehmen. Auf dieſe Art können die andern auch gebacken werden.

182. Und wie aufgelauffene Hütlein?

Hierzu wird von einem Ey nur das Weiſſe genommen, zerklopft, aber nicht zu ſtark, ein wenig geſalzen, ſelbiges mit etwas feinem Mehl wohl glatt abgerührt, der Teig gewürkt, und nicht geklopft, in ganz dünne Blätze gewalgert, hierauf das Hutmödelgen in das Schmalz gedunkt, ein ſolcher ausgerollter

Blatz in heiſſes Schmalz gelegt, fleißig aufgegoſſen und ſchön lichtgelbe heraus gebacken.

183. Wie einen ſpaniſchen Nieren?

Nachdem man vorher ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Roſenwaſſer klein geſtoſſen, zart geriebenes Brod, wie auch das Weiſſe von 3 Eyern, nebſt Zucker und Zimmet in einer Schüſſel unter einander gemiſcht hat, wird es auf rund geſchnittene Eyerbrodplätzlein geſchmiert, mit einem Eyerdotter überſtrichen, gebacken, alsdann in eine Schüſſel gelegt, gezuckerten Wein darüber geſchüttet, mit Triſanet beſtreut und auf den Tiſch gegeben.

184. Wie werden Aepfel-Würſtlein gemacht und gebacken?

Es werden geſchälte Aepfel klein gehackt, mit Eyern, Zucker und Zimmet unter einander gerührt, auf ein mit Mehl beſtreutes Brett gethan, Würſtlein daraus formirt und aus Schmalz gebacken.

165. Wie Feigen-Würſtlein?

Zuvor müſſen Feigen und Mandeln wohl unter einander gehackt, kleine Roſinen, auch eine Kirſchenlatwerge, oder was ſonſten gefällig iſt, dazu gethan werden, ſolches alles nun kann man auf ein mit Mehl beſtreutes Brett alſo in Mehl zwiſchen beyden Händen walgern, wie Würſtlein formiren, ſelbige ſodann durch einen Aepfelteig ziehen, und ſie in Schmalz backen.

186. Wie wird gebackener Craim bereitet?

Man kan nach Gutdünken 4 bis 5 gute Löffel voll ſchön Mehl mit ein wenig ſüſſer Milch klein rühren,

ren, hierauf 10 bis 12 Eyerdotter nach und nach dazu rühren, auch Zucker, geſtoſſenen Zimmet, Cardamomen und geriebenen Citronenſchalen mit darein thun, alsdann ohngefähr 1 Schoppen ſüſſe Milch zum Feuer ſetzen, und wenn ſie zu kochen anfängt, das Angerührte mit einer ſteifen Ruthe hinein rühren, damit es recht dick werden möge, gleich herab nehmen, den Craim Löffelvollweiſe auf ein reines mit Mehl beſtreutes Brett legen, daß es ſo warm in einen runden Thaler ein wenig von einander fließt, und wenn es kalt und härtlich iſt, in die Mitte ein rundes Loch durchſtechen, auch den Rand rund herum ein wenig einſchneiden. Man ſchüttet auch den Craim auf einmal auf das mit Mehl beſtreute Brett, und läßt es ſo von einander flieſſen, hernach wenn es kalt iſt, ſchneidet man allerhand Mödel und Figuren daraus, wie es beliebig iſt, und backt es in heiſſer abgeklärter Butter aus. Wer eine Veränderung hierin machen will, der darf auch etwas zart geſtoſſene Mandeln mit darein thun, wenn nemlich der Craim angerühet wird, ſo wird es auch recht ſchön ausfallen.

187. Wie pflegt man Butter-Semmel zu machen?

Man laſſe Butter und 1 Schoppen ſüſſe Milch unter einander zergehen, ſchütte 2 gute Löffel voll Hefen hinein, thue auch 2 ganze Eyer nebſt 6 Eyerdottern daran, mache einen Teig mit feinem Mehl an, ſalze ihn gewöhnlicher maſſen, ſchütte ihn in einen Model, laſſe ihn am Ofen gehen, beſtreiche ihn oben mit Butter, damit er nicht ſpröde werden möge, ſetze ihn in Ofen und laſſe ihn backen.

188. Wie ein Hirſchgeweih?

Vorhero muß man 6 Eyer, aber nicht zu viel, zerklopfen, ſie ein klein wenig ſalzen, 2 bis 4 Löffel voll wohl durchgeſiebten Zucker nebſt Zimmet und Muſcatenblüth darein ſtreuen, Roſenwaſſer daran gieſſen, mit Mehl einen Teig davon anmachen, ſolchen mit feinem Mehl auf einem Brett glatt abwirken, hernach ein Stück nach dem andern herab ſchneiden, es länglicht walgern, ſelbigen wie ein gedoppeltes Hirſchgeweih formiren, es hie und da mit einem Meſſer ritzen, ſie feſt zuſammen drücken, unten ein ſubtiles Hölzlein darein ſtecken, zumal wann ſie auf einem Blech im Ofen gebacken werden. Pflegt man ſie aber aus dem Schmalz zu backen, ſo hat man das Hölzlein nicht nöthig dazu, ſondern wann ſie eingelegt ſind, muß man immerzu mit einem Löffel oder Gabel helfen, damit die Geweih nicht zuſammen ſtoſſen, ſondern von einander bleiben, ſodann ſolche alſo ferner gemächlich heraus backen Werden ſie aber auf einem Blech im Ofen gebacken, beſtreicht man ſie zuvor mit zerklopftem Eyerweiß auf der obern Seite, worauf ſie gelegen ſind, und läßt ſie noch ein wenig im Ofen ertrocknen.

179. Wie werden Aepfel in Brod gebacken?

Nachdem man vorher Aepſel geſchält und recht dünne geſchnitten hat, werden ſie im Schmalz geröſtet, fein glatt abgerührt, kleine Roſinen nebſt Zucker und Zimmet darunter gethan, alsdann ſchneidet man, wann alles wohl unter einander geröſtet iſt, ein kleines rundes Kreutzerbrod in Schnitten, merket aber, wie ſie abgeſchnitten, indem ſie eben ſo auf einander gelegt

legt werden müſſen. Nach dieſem kan man Wein an die Aepfel ſchütten, ein kleines hölzernes Spießlein verfertigen, die Schnitten, wie ſie aufeinander gehören, daran ſtecken, ſie ein wenig aufheben, eine Schnitte nach der andern mit den Aepfeln beſtreichen, und ſie wieder zuſammen thun, hernach Wein ſieden laſſen, davon an ein feines Mehl gieſſen, daß es wie ein Straubenteig heraus kommt, ferner in dieſen Teig das Brod tunken, es in einer flachen Pfanne im Schmalz backen, ſelbiges, damit es ſich nicht anhänge, ſtets aufrühren, und wenn es genug gebacken iſt, das Spießlein heraus ziehen, ſo bleibt es ganz und und iſt fertig. Wer will, kan auch das Brod überzwerch in Schnitten ſchneiden, ingleichem ein Ey in den Teig thun, ſo iſt es auch recht.

190. Und wie werden gefüllte Aepfel bereitet und gebacken?

Man pflegt die Aepfel zu ſchälen, oben den Deckel wegzuſchneiden, den Butzen heraus zu ſtechen, hernach mit Roſinen, oder eingemachten Johannisbeeren, Citronenſchalen, mit Roſenwaſſer, gröblich abgeſtoſſenen Mandeln, oder andern dergleichen zu einer ſüſſen Fülle tauglichen Sachen unter einander zu vermiſchen, es an die Aepfel zu füllen, die Deckel wieder darauf zu machen, ſie mit gequerlten Eyern zu beſchütten, mit Grieß zu beſtreuen, und fein langſam heraus zu backen, daß ſie weich und ſchön gelblicht werden. Wenn man einige gebacken hat, muß die Butter einmal durchgegoſſen, alsdann wieder heiß gemacht, ein wenig friſche Butter zugelegt werden, und wenn ſolches geſchehen, kan man dieſe Aepfel vollends gar ausbacken.

191. Wie aber gefüllte Birnen?

Dieſe werden eben ſo wie die gefüllte Aepfel verfertigt und gebacken.

192. Wie werden gebackene Quitten bereitet?

Die Quitten werden zu dünnen Schnitten, das ſteinigte aber alles heraus geſchnitten, hierauf in nicht zu heiſſes, ſondern nur warmes Schmalz gelegt, eine Stunde lang auf eine kleine Glut geſetzt, damit ſie weich werden. Nach dieſem muß man einen Teig von Mehl, Wein und Zucker anmachen, die Quittenſchnitten durch dieſen Teig ziehen und aus Schmalz backen, ſo ſind ſie recht.

193. Wie werden die Kirſchen oder Weichſeln gebacken?

Man muß 2 Löffel voll fein Mehl und ein wenig friſches Waſſer nehmen, das Mehl damit eine halbe Stunde lang trocken abtreiben, ſodann 1 Löffel voll Schmalz heiß machen, es in den angemachten Teig brennen, ſolchen mit Eyerweiß abrühren, den Teig nicht zu dicke bereiten, die Kirſchen hinein tunken und ſie aus dem Schmalz backen. Oder: Es wird das Weiſſe von Eyern zerklopft, warme Milch daran geſchüttet, wohl gezuckert, ſchön Mehl hinein gerührt, auch 1 Löffel voll Mehl im Schmalz gebrennt und ebenfalls darunter gerührt. Wenn ſolches geſchehen, werden die Kirſchen oder Weichſeln darein getunkt und recht heiß heraus gebacken. Wobey noch anzumerken, daß der Teig immerzu recht heiß bleiben müſſe.

194. Wie werden aber aufgelauffene gebackene Weichſeln gemacht?

Nachdem vorher ein wenig heiſſes Schmalz in

Mehl gebrennt worden, doch darf es nicht zu viel geſchehen, damit das Mehl trocken bleibt; hernach wird ein wenig zuvor warm gemachter Wein daran geſchüttet, und ſelbiges mit Eyerweiß zu einem zimlich dicken Teig angemacht. alsdann jede Weichſel oder Kirſche beſonders gebacken, öfters Schmalz aufgegoſſen; doch muß zugeſehen werden, daß ſolches nicht zu heiß uud nicht zu tief ſeyn möge.

195. Wie ferner gebackene Amarellen und Weichſeln?

Vorher wird ein Teig von feinem Mehl und friſchem Waſſer angemacht mit Eyerweiß abgerührt, allein das Gelbe von den Eyern darf nicht dazu genommen, auch das Mehl anfänglich nicht allzu naß gemacht ſondern nur ein wenig angenetzt, jedoch der Teig nicht zu dicke angemacht werden. Nach dieſem zieht man die Weichſeln und Amarellen durch dieſen Teig, legt ſie fein heiß ins Schmalz, bäckt ſelbige alſo entweder einzeln, oder einige zuſammen auf ein Büſchlein gebunden, ſo wird es recht gemacht ſeyn.

196. Wie werden Brunnellen und Datteln gebacken?

Zuvor müſſen die Brunellen oder Datteln eine Viertelſtunde, ehe man ſie zu backen gedenkt, in Wein geweicht werden, alsdann kan man ein Teiglein von Mehl mit anderm friſchen Wein wie auch ein wenig weiſſen Bier anmachen, ein Löffelein voll Schmalz darein brennen, aber kein Ey dazu nehmen. ferner Schmalz heiß machen, die Brunellen oder Datteln durch den Teig ziehen, ſolche fein heiß und ſchön heraus backen, ſie in eine Schüſſel legen, Zucker darauf ſtreuen und auf den Tiſch geben.

197

197. Wie pflegt man Feigen zu backen?

Es werden ganze Feigen genommen, ſolche hübſch unter einander gedruckt, Rinden von einer Semmel geſchnitten, auch Aepfel, welche wie die Feigen breit und rund geſchnitten ſeyn müſſen; ſelbige zwiſchen die Feigen an ein hölzernes Spießlein geſteckt, in einem von Mehl und Wein angemachten Teig getunkt, in heiß Schmalz gethan, langſam heraus gebacken, vom Spießlein herunter geſchnitten, mit Zucker überſtreut, alsdann zu Tiſche getragen, ſo ſind ſie recht.

198. Und wie gefüllte Feigen?

Die Feigen muß man vorher ſieden, damit ſie hübſch auflaufen und dicke werden, alsdann ſolche ausdrucken und wieder kalt werden laſſen. Unterdeſſen kan man grünen Majoran und Peterſilie, oder andere feine Kräuter, die zu haben ſind, nebſt einer Hand voll groſſer Roſinen klein hacken, auch ein Stück geriebenen Pfefferkuchen dazu thun, alles zuſammen in Butter röſten, mit Zucker, Zimmet, Ingber und Safran würzen, es in die Feigen füllen, hierauf ein dünnes Teiglein von Mehl, 2 Eyern, ein wenig Wein und Zucker anmachen, die Feigen wohl damit begieſſen, und ſie im Schmalz backen.

199. Wie wird der Reiß gebacken?

Der Reiß wird vorher ziemlich dick gekocht, und wann er faſt fertig iſt Zucker, Zimmet und Roſenwaſſer darunter gerührt, ſelbiger auf einen Teller geſchüttet, ſchön glatt geſtrichen, daß er ohngefähr 2 Finger hoch bleibt, hernach wann er kalt iſt, muß man ohngefähr zwey Finger breite und eines Fingers

lange

lange Stücklein daraus ſchneiden, einen andern Teig von ein wenig Mehl nebſt 2 Eyern anmachen, den obgemeldten Reis darein tunken, und ihn ſo lange, bis er braun wird, backen laſſen, ſo wird er recht ſeyn. Oder: Man laſſe eine gute Hand voll Reis in Waſſer fein weich ſieden, alsdann das Waſſer davon abſeihen, thue den Teig in eine Schüſſel, reibe ihn klein, rühre ihn mit Zucker und 4 bis 5 daran geſchlagenen Eyern recht unter einander, mache es aber nicht zu dünne, ſtreue ein wenig fein Mehl darauf, formire Küchlein daraus und backe ſie im Schmalz, ſo werden ſie auch gut.

200. Wie pflegt man welſche Nüſſe zu backen?

Die Nüſſe müſſen ſo geſchält werden, daß die Kerne ganz bleiben, hernach werden ſie mit Roſenwaſſer und Zucker angefeuchtet, und aus dem Schmalz hübſch gelb heraus gebacken.

201. Und wie wird Salbey gefüllt gebacken?

Die Salbeyblätter werden durch ein Waſſer gezogen, wieder ausgeſchlagen, alsdann pflegt man von ſelbigen ein Blatt nach dem andern auf ein Brett zu legen, es an der Seite mit Eyerweiß ein wenig zu beſtreichen, in der Mitte eingemachte Johannisbeere, oder wann man will, etwas mit Zucker und Gewürz zubereiteten Kirſchenmuß darauf zu thun, hierauf wieder ein anderes Blatt darüber zu decken, daß die Adern über ſich kommen, es an der Seite wo es mit Eyerweiß beſtrichen iſt, fein zuzudrucken, ferner einen Teig von einem Löffel voll Mehl in einer Schüſſel anzumachen, einen Löffel voll heiſſes Schmalz darein zu brennen, es wohl umzurühren, daß kein

Schmalz

Schmalz mehr darinn geſehen wird, ein wenig kaltes Waſſer dazu zu gieſſen, nur daß der Teig damit benetzt werde, ein Eyerweiß darein zu querlen, alsdann auch den Dotter, und dieſe Dicke muß ſo beſchaffen seyn, damit er an den Salbeyblättern hangen bleibe. Endlich werden die gefüllten Salbeyblätter in dieſen Teig getunkt und gebacken, ſo laufen ſie hübſch auf, und ſind recht gut.

202. Wie wird die Peterſilie gebacken?

Man koche Peterſilienwurzeln, alsdann wenn ſie gekocht ſind, ſchneide man ſelbige in die Länge auf, löſe den Kern heraus, walgere ihn im Mehl herum und backe ihn im Schmalz.

203. Wie Spaniſche Nieren?

Nachdem man vorher ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Roſenwaſſer klein geſtoſſen hat, wird zart geriebenes Brod, Zucker, Zimmet, nebſt Cardamomen und dem Weiſſen von 3 Eyern in einem Schüſſelein darunter gemengt, ſelbige auf rund geſchnittene Eyerbrod-Plätzlein geſtrichen, mit einem Eyerdotter überſchmiert, heraus gebacken, in eine Schüſſel gelegt, gezuckerter Wein darüber geſchüttet, mit Triſanet beſtreut und auf den Tiſch gegeben.

204. Wie pflegt man ſüſſe Morcheln zu machen?

Vorher muß man Mandeln, Roſinen, Feigen und Weinbeeren wohl unter einander hacken, hernach ein Eyerbrod in Butter röſten, ſolches nebſt etwas Zucker unter das Gehackte miſchen, ein Ey zerklopfen, dieſe Fülle damit anmachen, daß ſie aber nicht an den

Händen

Händen kleben bleibe, Morcheln ordentlich daraus formiren, daß ſie oben ein wenig zugeſpitzt, nicht zu lang, und unten ein wenig dicker ſeyn mögen. Nach dieſem kan man einen Teig, wie zu den Raviolen, anmachen, ſolchen eines Meſſerrückens dicke auswalgern, ſodann kleine Stücke daraus ſchneiden, ſie über einen Pfriemen oder Spindel winden, daß ſie wie ein Morchelſtiel anzuſehen ſind, ſolche an die bereits formirte Morcheln ſtecken, aber wohl acht haben, daß ſie nicht zerfallen, hernach Schmalz in einer Pfanne heiß werden laſſen, dieſe bereitete Morcheln hinein legen und ſie nach und nach hübſch gelb heraus backen. Dieſe Morcheln können alſo trocken zum Garniren gebraucht, oder auch in einer ſüſſen Brühe von Wein Triſanet auf den Tiſch gegeben werden.

205. Wie werden gute Pfannenzelten gebacken?

Es wird ein Teig von feinem Mehl und zuvor heiß gemachter Milch angemacht, ein Stückgen Schmalz hinein geworfen, das Mehl geſalzt, mit obgedachter Milch angerührt, ein halbes Ey dazu geſchlagen, allein der Teig nicht zerklopft, ſondern nur gerührt, auf einem Brett ausgewirkt und in einer gleichen Dicke ausgewälgert. Nach dieſem müſſen die Pfannenzelten gebacken, und wenn ſie aus dem Schmalz gehoben werden, wohl getrocknet, ſodann, damit das Fette davon ablaufe, auf ein Papier gelegt werden. Hierbey iſt noch anzumerken, daß man zu einer groſſen Schüſſel voll dieſer Küchlein über 2 Eyer nicht nehmen darf, auch müſſen ſie etwas dünner als die runden Hefenküchlein ſeyn, und endlich ſoll man den Teig wohl trocken anmachen, und nicht zu viel

Eyer dazu nehmen, auch die Milch ſiedend heiß darunter rühren, ſo werden ſie auf beyden Seiten hübſch auflaufen.

206. Wie pflegt man Citronen zu backen?

Man laſſe fein Mehl warm werden, thue halb ſo viel Zucker, 2 Eyerdotter und 3 Löffel voll Citronenſaft dazu, mache ein dünnes Teiglein davon an, ſchneide die Citronen nebſt der gelben Schale in Plätze oder Scheiben, tunke ſie in den Teig und backe ſie im Schmalz.

207. Wie aber gefüllte Citronen?

Vorher muß man ein wenig zart geriebenes Weißbrod in Zucker röſten, unter gehackte Mandeln rühren, mit ein wenig ſüſſen Wein anfeuchten, Zimmet und Cardamomen nebſt ein wenig friſchen Citronenmark, auch ſo viel beliebig, würflich geſchnittenen Citronat und Pomeranzenſchalen darunter miſchen, in eingemachte Citronenſchalen füllen, mit Eyerweiß und zart geriebener Semmel beſtreichen, geſchwinde heraus backen, alsdann einen guten ſüſſen Wein, ein wenig Safran und Zucker in einem Häfelein aufſieden laſſen, und es als eine Brühe darüber anrichten, oder auch trocken auf den Tiſch geben.

208. Wie pflegt man Laiblein zu backen?

Man kan ein weiſſes Brödlein oder Wecke nehmen, oben einen Deckel herab ſchneiden, die Broſamen alle heraus höhlen, klein brocklen, ſüſſen Wein daran ſchütten, alsdann wieder ausdrucken, ſolche mit einem ſüſſen Apfel und einer Hand voll abgezogenen Mandeln klein hacken, die Aepfel und Mandeln in Butter, ſo etwa einer welſchen Nuß groß, röſten,

ſie in das ausgehohlte Laiblein oder Wecken thun, von dem ausgehohlten Weck oder Brod darein legen, allezeit zwiſchen eine Lage Zimmet und kleine Roſinen ſtreuen, und zwar ſo lange bis der Weck voll wird, hierauf wieder ein klein wenig Butter darauf thun, den Deckel wieder darüber decken. es in Ofen ſetzen und eine halbe Stunde backen laſſen.

209. Und wie Milchbrod?

Es wird ein Teig von ſchönem Mehl, ein wenig laulichter Milch und 5 Löffel voll Hefen, jedoch nicht zu dicke angemacht, hernach läßt man dieſen Teig gehen, und nachdem er aufgegangen iſt, muß man ein halbes Pfund zerlaſſene Butter ein halb Maas Rahm unter die laulichte Milch ſchütten, 10 ganze Eyer daran ſchlagen, den Teig mit Mehl vollends anmachen, und ihn ſo lange, bis er trocken von den Händen geht, kneten, ſodann ihn wieder gehen laſſen. Wenn er nun gegangen iſt, pflegt man Milchbrödgen oder Wecke daraus zu formiren und läßt ſie im Ofen backen; jedoch darf das Salz in den Teig nicht vergeſſen werden.

210. Wie wird das ſogenannte Ulmer Zuckerbrod gemacht und gebacken?

Man kan 1 oder 2 Pfund Mehl nehmen, und zu einem Pfund Mehl ein Viertelpfund Zucker, ein wenig Pfeffer, Muſcatenblüth, Cardamomen, wie auch Anis und Fenchel, auf jedes Pfund Mehl 4 Eyerdotter nehmen, ſolches alles in eine Caſſerole oder anderes Geſchirr thun, mit lauwarmer Milch zu einem Teig anrühren, welcher aber nicht dicker oder dünner ſeyn darf, als daß er nur eben von dem Geſchirr ab-

geht; hierauf kleine länglichte Kuchen davon verfertigen, ſie auf ein Blech ſetzen, an einen warmen Ort, daß ſie aufgehen, hernach einen Schnitt in die Länge überſchneiden und in einem Backofen gar backen; doch darf der Ofen nicht viel aufgemacht werden. Wenn die Kuchen nun gar gebacken ſind, werden ſie mitten durchgeſchnitten, und hernach wieder in den Ofen geſetzt, damit ſie nachtrocknen, und endlich warm auf den Tiſch geben.

211. Wie pflegt man Portugieſiſch Brod zu backen?

Hierzu wird ein Viertelpfund geſchälte und mit Roſenwaſſer gröblich zerſtoſſene Mandeln, ein halb Pfund zart geſtoſſener Zucker, und ein wenig Armeniſcher Bolus genommen, ſolches wohl unter einander gerieben, Zimmet, Muſcatenblüth nebſt geſtoſſenen Gewürznägelein und Cardamomen von jedem ein halb Loth, alles nur gröblich geſtoſſen, ein halb Pfund ſchön Mehl, wie auch nach Nothdurft zerklopfte Eyer dazu gethan, hieraus ein Teig bereitet; alsdann kan man eines queren Fingers dicke Semmeln daraus machen, ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Papier legen, und es mit gelindem Feuer, doch aber oben ſtärker als unten, abbacken, ſo iſt es recht und gut.

212. Wie werden Zuckerbrezeln gemacht?

Man pflegt das Gelbe von 6 Eyern zu nehmen, ſelbiges ganz klein zu ſchlagen, ein halb Pfund ſchönes Mehl, 12 Loth fein geſiebten Zucker und ein Stückgen Butter eines Eyes groß dazu zu thun, ſolches alles recht unter einander zu kneten, zu einem Teige anzumachen, ſodann Brezeln, ſo groß als mans verlangt, dar-

daraus zu formiren, ſie mit Eyerweiß zu beſtreichen, Zucker darauf zu ſtreuen und in einem Ofen nicht gar zu braun backen zu laſſen.

213. Wie wird gutes Zuckerbrod bereitet und gebacken?

Man muß 3 Eyerdotter und das Weiſſe von 8 Eyern unter einander recht klein klopfen, ſolches mit einem halben Pfund feinen weiſſen Zucker wohl unter einander rühren, hernach ſchön Mehl dazu thun, einen Teig ganz dünne, ſo daß er kan gegoſſen werden, davon anmachen, den Teig recht wohl ſchlagen und unter einander rühren. Wenn nun der Ofen warm iſt, kan man groſſe Oblaten auf ein Papier legen, das Papier rings herum in die Höhe wie ein Käſtgen richten, damit der Teig nicht auflaufe, ſodann den Teig ohngefähr eine Hand breit auf die Oblaten ſchütten, hernach eine Hand voll Mehl und eine Hand voll Zucker, ſo vorher unter einander gerührt worden, oben ein wenig darauf ſtreuen, geſchwinde in den Ofen ſetzen, es fein gelbbraun backen laſſen, hierauf es heraus thun, und indem es noch ein wenig warm iſt in 2 Finger breite Schnitten ſchneiden, es auf Papier und auf ein Blech legen, und wenn der Ofen ſchier kalt iſt mit dem Blech noch einmal in den Ofen ſetzen, und noch ein wenig röſch darin werden laſſen. Oder: Man nehme ein halb Pfund feines Mehl, 3 friſche Eyer, ein halb Pfund Zucker, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Coriander, 1 Loth Anis, 1 Loth klein geſchnittene Citronenſchalen nebſt 4 Löffel voll Roſenwaſſer, ſchlage die Eyer recht klein, rühre das Mehl darunter, mache damit einen Teig an, und laſſe es alſo backen, wie ſchon gemeldet worden, ſo iſt es auch recht.

214. Wie wird es aber auf Franzöſiſche Art gemacht?

Hierzu nimmt man 5 friſche wohl zerklopfte Eyer, ein halb Pfund ſchönes Mehl und ein halb Pfund klein geſtoſſenen recht feinen Zucker, alsdann rührt man den Zucker mit ein wenig Roſenwaſſer unter die Eyer, und hernach fein glatt unter das Mehl, doch ſo, daß der Teig weder zu dicke noch zu dünne werde, und wenn derſelbe mit dem Löffel in die Höhe gehoben wird, wiederum gemächlich davon ablaufe. Wenn dieſes geſchehen, werden aus Papier Kästgen, ſo lang und ſo breit als man das Zuckerbrod haben will, gemacht, ſolche hart aneinander auf ein Blech, das einen gleichen Boden hat, geſetzt, ferner die Kästgen mit einem Löffel von dem Teig nur halb voll gefüllt, in dem Backofen gelb gebacken, hierauf wieder heraus genommen, und nachdem das Papier davon abgemacht, noch eine Viertelſtunde in den Ofen geſchoben, damit ſie auch auf den Nebenſeiten backen mögen. Hierbey iſt noch zu erinnern, daß wenn das Gelbe von den Eyern hübſch weiß, der Teig auch weiß werde, auch ſo es gefällig, ſchmale Striche von Eis auf das Zuckerbrod gemacht werden können.

215. Wie Pain du Veau?

Dieſes iſt ein Brod, das aus gehacktem Kalbfleiſch, Rindstalch, Gewürz und Salz bereitet wird, ſo, nachdem alles wohl klein gehackt und unter einander gemengt worden iſt, in Speck geſchlagen, mit Eyern beſtrichen, mit geriebener Semmel überſtreut und im Backofen gar gebacken, auch ein gutes Ragout darüber angerichtet und auf den Tiſch gegeben werden kan.

216. Wie kan man ein gutes Huzelbrod machen und backen?

Man laſſe 6 Maaß Huzeln weich ſieden und kalt werden, alsdann thue man 1 Loth Zimmet, 1 Loth Gewürznägelein, 2 Loth geſtoſſenen Pfeffer, 2 Loth Ingber, 2 Loth Coriander, 3 Loth Anis, 2 Loth Fenchel, wie auch 300 welſche Nüſſe nebſt 1 Schoppen Brandewein unter die Huzeln, rühre alles wohl untereinander, hierauf läßt man ſich von dem Becker ohngefähr vor 2 bis 3 Kreutzer Rockenbrodteig geben, ſchlägt die angemachten Huzeln hinein, formirt es wie einen Laib Brod, läßts in einem Backofen 2 bis 3 Stunden lang, nachdem nemlich die Laib dicke ſind, backen.

217. Wie pflegt man Zwieback zu verfertigen?

Man muß 1 Pfund Zucker, eben ſo viel geſchälte Mandeln, wie auch Eyer, nachdem man viel machen will, nehmen, und zwar zu einem Pfund mehrentheils 9 Eyer, hierauf 1 Maaß gute Milch, 1 Schoppen Hefen, Zimmet, Cardamomen, und länglicht geſchnittene Citronenſchalen oder Citronat, ferner ſo viel Mehl als zu einem Teige nöthig iſt dazu thun, einen nicht allzu feſten Teig davon anmachen, ſelbigen aufgehen laſſen, Zwieback daraus formiren, ſolchen auf Papier oder Blech legen, backen laſſen und zum Gebrauch aufheben.

XXI. Abſchnitt.

Von einigen guten Sallåten, Eßigen, Salſen und Tunken.

1. Wie wird ein Endivien-Sallat zurechte gemacht?

Dieſen Sallat muß man ſauber ausklauben, zierlich zerreiſſen, eine Weile ins Waſſer legen, damit das Bittere heraus gezogen wird, alsdann mit Eßig, Oel ein wenig Salz oder Zucker anmachen, den Schůſſelrand mit fein ausgeſtochenen Citronenplåtzen belegen, und den Sallat mit Granatåpfel-Kőrnern beſtreuen.

2. Wie ein Garten-Sallat?

Dem Garten-Sallat werden unten die Stőrzlein mit den kleinen Blåttlein abgeſchnitten, hernach pflegt man ſelbigen ſauber auszuklauben und zu waſchen, ferner kleine grůne Zwiebeln darunter zu ſchneiden, alsdann den Sallat recht aus dem Waſſer zu ſchwingen, mit Salz und Pfeffer zu wůrzen, wie auch mit Eßig und Oel anzumachen, und denſelben zierlich auf eine Schůſſel zu håufen. Nach dieſem kan man einige hart geſottene Eyer ſchålen, ſie Viertelweiſe ſchneiden, ein wenig Salz und Pfeffer darauf ſtreuen, und den Sallat damit belegen. Oder, wenn man es noch zierlicher machen will, muß man die hart geſottene Eyerdotter nebſt dem Weiſſen, jedoch jedes beſonders klein zerhacken, einen Kranz davon um den

Schůſ-

Schüſſelrand verfertigen, auch einen ſolchen Sallat mit Borragen oder Ochſenblümlein beſtreuen, ſo iſt es auch recht.

3. Wie ein Feld- oder Schaafmäuler-Sallat?

Nachdem ſelbiger ſauber ausgeklaubt und die Storzeln davon gemacht worden, wird dieſer Sallat gewaſchen, mit Oel und Eßig angemacht, eine Zwiebel recht klein darunter gehackt, ſolcher mit halb ausgeſchnittenen Citronenplätzen belegt, mit würflicht geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut der Schüſſelrand mit herzweiß geſchloſſenen Sardellen nebſt in 4 Theil zerſchnittenen Citronen hübſch ausgeziert.

4. Wie ein Häuptleins-Sallat?

Man klaubt von einem groſſen Garten-Sallat, welcher ſich als ein Krauthaupt zu ſchlieſſen pflegt, das ſchönſte und krauſeſte heraus, ſchneidet die Herzlein halb entzwey, oder auch in 4 Theile, nachdem ſie groß oder klein ſind, wäſcht den Sallat aus friſchem Waſſer, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, ſchüttet Eſſig und Oel daran, richtet das Krauſe in eine Schüſſel fein hoch auf, belegt ſolches über und über mit den zertheilten Herzlein, zerſpaltet auch ſchöne grüne Zwiebeln der Länge nach in 4 Theile, doch alſo, daß ſie hinten aneinander hangen bleiben, zerreißt ſelbige von oben an bis unten aus mit einem ſubtilen Meſſer, wirft ſie in friſches Waſſer, damit ſie kraus werden, legt ſie alsdann wechſelsweiſe zwiſchen die obige Herzlein, legt auch hart geſottene und in 4 Theil zerſchnittene Eyer unten um den Sallat herum, hackt von dieſen Eyern einige klein und beſtreut den Rand der Schüſſel damit, ſo iſt es recht gut.

5. Wie ein Lattich-Sallat?

Wann man vorher von dem Lattich das ſchönſte und gelbſte ausgeklaubt und die groſſen Adern davon geſchnitten hat, wird ſelbiger in friſch Waſſer gelegt, wohl ausgeſchwungen, mit Eßig und Oel angemacht, mit Salz und Pfeffer gewůrzt, oder auch mit Wein benetzt, gezuckert, auch wenn man will, mit Citronen- oder Roſeneßig beſprengt, in einer Schůſſel zierlich aufgehåufelt, mit Borragenblůmlein und klein geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut und ſo auf den Tiſch gegeben.

6. Wie ein Wegwarten- oder Zichorienſallat?

Die Zichorienwurzeln werden ſauber gereinigt, in die Långe zart geſpalten, der Kern heraus gemacht, einige Stunden ins Waſſer gelegt, daß das Bittere herauszieht, alle Stunden mit friſchem Waſſer übergoſſen, hernach gekocht, und wie Spargelſallat zurechte gemacht.

7. Wie Scorzoneren-Sallat?

Dieſe Wurzeln werden geſchålt, einmal überkocht, die fördern herausgezogen, mit Eßig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht.

8. Wie ein Kraut-Sallat?

Zu dieſem Sallat můſſen zarte, ſowol rothe als weiſſe Krauthåuptlein genommen, die ſtarken Adern herausgeſchnitten, ſelbige feſt zuſammen gewickelt und ſo klein, als nur immer möglich, geſchnitten werden. Hierauf kan man einige Stunden vor dem Eſſen Eßig daran ſchůtten, dieſen Sallat wohl pfeffern und ihn nach Gutdůnken ölen, ſo wird er recht ſeyn.

9. Wie

9. Wie wird dieſer Sallat aber warm zugerichtet?

Wenn das Kraut vorher zart geſchnitten, kan ſolches nur mit einem einigen Wall abgeſotten, abgeſeihet, kalt gemacht und wie der andere Sallat, mit Oel und Eßig angemacht werden. Oder: Man nehme Eßig und würflicht geſchnittenen Speck, mache ſolches mit einander ſiedend, ſchütte es über das vorher an einen warmen Ort geſtellte Kraut und gebe es ſo auf den Tiſch.

10. Wie Sellerie-Sallat?

Hiezu werden die ſtärkſten Wurzeln genommen, ſauber geputzt und das feinſte Kraut daran gelaſſen, alsdann dieſe Wurzeln ſo zart als man kan, Scheibenweiſe geſchnitten, durch das Kraut durchgeriſſen, die Scheiben gewaſchen und mit einer Nadel das Kraut durchritzt, daß es recht krauſe werde, zuletzt die Scheiben in eine Schüſſel gelegt, mit Eßig, Baumöl, Salz und Pfeffer angemacht; wer will kan auch die Scheiben ein wenig vorher im Waſſer einen Wall thun laſſen.

11. Wie einen Sallat von Brunnen-Kreſſe?

Nachdem vorher die gröſſeſten Stiele von der Brunnenkreſſe herab geklaubet worden, muß ſie wohl gewaſchen, alsdann mit Eßig und Oel angemacht, und ein wenig gezuckert werden. Oder wenn es beliebig kan dieſer Sallat auch mit Wegwarten- und Krautſallat untermiſcht und fein zierlich zuſammen in eine Schüſſel angerichtet werden.

12. Wie ferner ein Sallat von Peterſilienwurzeln?

Die Peterſilienwurzeln müſſen geſchabt, dünne

und

und zwar faſt halben Fingers lang geſchnitten, ein wenig im Waſſer abgekocht, auf einen Seiher gelegt, damit ſie abſeihen und kalt werden, endlich wie ein anderer Sallat zugerichtet und aufgetragen werden.

13. Wie ein Sallat von Wegwartenſprößlein.

Man pflegt das Weiſſe wie auch die Spitzgen von dieſen Sprößlein und das übrige wie man es ſelbſt verlanget ein wenig hinweg zu ſchneiden, ſelbige in friſches Waſſer zu legen, eine zeitlang bis nemlich die Bitterkeit herausgezogen iſt, darin liegen zu laſſen, zu waſchen und mit Eßig und Baumöl, wie einen andern Sallat anzumachen. Oder: Es können auch die Ståudlein, wenn ſie kurz an einander ſind, zuvor eine Weile in Eßig, Salz und Pfeffer gethan, wohl darin geſchwungen, hernach, wenn ſie eben auf den Tiſch geſetzt werden ſollen, wie Spargel in eine Schüſſel gelegt und wie einen andern Sallat, mit Oel ferner zugerichtet werden.

14. Wie ein Portulak-Sallat?

Die Portulakblåtter werden fein ſauber zuſammen geleſen, gewaſchen, zwiſchen zweyen Schüſſeln mit Salz geſchlagen, auf eben die Weiſe, wie mit denen Cucumern verfahren wird, endlich mit Eßig, Oel und Pfeffer angemacht.

15. Wie aber von Portulak-Stengeln?

Die Stengel müſſen an der Erden weggeſchnitten, ſowol die Blåtter als die Haut davon gethan, die Stengel ohngefehr ſo lang als Spargel geſchnitten, alſo geſotten und eben ſo wie der Spargel zugerichtet werden.

16.

16. Wie kan man einen guten Kräuter-Sallat zurechte machen?

Man nehme friſche und geſunde Kräuter, als z. E. Löffelkraut, Gartenkreſſe, Sauerampfer, Gartenſallat, Boragen, Pfefferkraut, Tauſendſchön, Pinellen, Meliſſengipfel, Fenchenkraut, Kayſerſallat, Zuckerrüblein, Schlüſſelblumen, gelben Viol, dicke Negeleinblumen u. ſ. f. durchklaube, waſche und mache ſie mit Oel und Eßig wie einen andern Sallat an. Soll dieſer Sallat recht gut gemacht werden, kan man ſich anſtatt des Weineßigs eines Roſeneßiges bedienen, ſelbigen ein wenig zuckern, ihn in die Mitte und andere Sallate herum legen, ſo iſt es auch gut.

17. Wie einen Spargel-Sallat?

Es muß vorher das Weiſſe von dem Spargel abgeſchnitten werden, alsdann wird er gewaſchen im Waſſer, welches gehörig geſalzen iſt, abgekocht, bis er weich iſt, hernach in kaltes Waſſer gethan, damit er wieder etwas hart werde, endlich ordentlich in eine Schüſſel gelegt und zwar alſo, daß die Spitzen einwärts zu liegen kommen, Salz und Pfeffer darüber geſtreut, Eßig und Baumöl über gegoſſen, auch mit klein geſchnittenen Citronenſchalen beſtreut. Von dem kleinen und dünnen Spargel aber, welcher nicht wohl in ganzen Stengeln aufgeſetzt werden kan, wird das Weiſſe völlig abgebrochen und wie das andere zubereitet, hierauf ſelbiger entweder allein in eine Schüſſel gethan, oder von andern beliebigen Sallaten ein Kranz herum gemacht und mit Citronenſchalen beſtreut.

18. Wie einen Hopfen-Sallat?

Es kan ſelbiger wie der Sallat von kleinen

Spargeln

Spargeln zugerichtet werden, nur muß man ihn nicht abbrechen, ſondern oben wie den groſſen Spargel, ein wenig abſchneiden und die unſaubern Blåttlein davon abſchaben. Zu dieſem Sallat pflegt man auch Feldſallat anzumachen und eine feine groſſe Blumenkohlſtaude in die Mitte der Schůſſel, alsdann den Feldſallat um ſelbige, ganz zu åuſerſt aber den Hopfenſallat wie einen Kranz in die Runde herum zu legen, zuletzt mit klein geſchnittenen Citronenſchalen zu überſtreuen und auszuzieren.

19. Wie von Blumenkohl?

Der Blumenkohl wird nebſt den Stielen vorher abgeſchålt, ſauber geputzt, in friſches Waſſer gelegt und nachdem die Stiele vorher unter den Blumen abgeſchnitten worden, ſolcher mit den Blumen in långlichte Stůckgen geſchnitten, doch kan er auch ganz gelaſſen werden, hernach in kochend Waſſer gethan und geſotten, bis er weich iſt. Wenn er nun bald weich iſt, muß man ihn erſt ſalzen, kalt werden laſſen, Eßig, Baumöl und Pfeffer darůber ſchůtten, ſo iſt er gut.

20. Wie von Artiſchocken?

Man nehme hůbſche groſſe Artiſchocken, wåſſere und ſiede ſie weich, mache die innwendigen Blåtter nebſt dem haarigten heraus, laſſe aber die åuſſerſten Blåtter daran, hierauf lege man dieſe Artiſchockenkörnlein in eine Schůſſel, miſche Eßig, Baumöl und Pfeffer unter einander, ſchůtte es darůber her, laſſe es alſo eine Weile darůber ſtehen, bis die Artiſchocken die Kraft ein wenig davon abziehen; endlich lege man allerley grůnen oder Kråuterſallat, auch kleine Capern, Oliven, oder was ſonſt beliebig, hinein

ein und beſtreue ſolche mit klein geſchnittenen Citronenſchalen.

21. Wie wird aber ein gemeiner Artiſchocken-Sallat zugerichtet?

Die Artiſchocken werden geputzt, in Waſſer und Salz weich geſotten, in der Mitte von einander geſchnitten, inwendig das Rauhe heraus gethan, alsdann in eine Schüſſel in der Runde herum gelegt, ein wenig geſalzen, mit Pfeffer gewürzt und mit vielem Eßig und Baumöl begoſſen.

22. Wie einen Sallat von welſchen Kohl?

Man muß die inwendigen krauſen Häuptlein vom welſchen Kohl nehmen, ſelbige ſauber waſchen, ſie in ſiedendem Waſſer, welches vorher geſalzen worden, zuſetzen, weich ſieden laſſen, in ein Sallatbecken ſchütten, friſches Waſſer darüber gieſſen, ſie hernach wenn ſie wohl verſeihet, in eine Schüſſel legen, Eßig und Baumöl darüber gieſſen, Pfeffer darauf ſtreuen, ſie noch einigemal übergieſſen, damit es alles wohl durchdringen möge, alsdann auf den Tiſch geben.

23. Wie ein Sallat von Rapunzeln?

Die Rapunzeln werden geſchält, geſalzen und mit Eßig und Baumöl angemacht, oder vorher mit Kraut und Wurzel gekocht und wenn ſie kalt, gleichfalls mit Eßig, Pfeffer und Baumöl zugerichtet.

24. Wie von grünen Bohnen?

Denen Bohnen werden die Adern auf beyden Seiten abgezogen, recht ſchief und zart geſchnitten, mit Salzwaſſer weich gekocht, alsdann läßt man ſie kalt werden

werden und macht ſie mit Eßig, Baumöl und Pfeffer fein an.

25. Wie ein Rettich-Sallat?

Die Rettiche werden geſchält, Scheibenweiß geſchnitten, mit Eßig, Baumöl, Pfeffer und Salz angemacht. Es können auch dieſe Rettichſcheiblein erſt eingeſalzen, vom Waſſer abgeſeiht und alsdann auf obgemeldte Art zugerichtet werden.

26. Wie ein Cucumern-Sallat?

Von dieſen nimmt man ſo viel als man nöthig hat, hobelt ſie auf einem Sallathobel in dünne Scheibgen, vermengt dieſe Scheibgen alsdann ſtark mit Salz, läßt ſie mit dem Salze eine Weile darinnen ſtehen, hierauf preßt man ſie ſtark, damit das Waſſer heraus kommt, ferner ſchüttet man Eßig daran und läßt ſie ebenfalls eine Weile darin liegen, zuletzt drückt man den Eßig wieder heraus, und macht ſie mit Eſſig, Pfeffer und Baumöl an, ſo giebt es einen wackern Sallat.

27. Wie einen Sallat von blauen Kohlſprößlein.

Die blaue Kohlſprößlein oder Herzlein müſſen ſauber gewaſchen, in ſiedendem Waſſer zugeſetzt, geſalzen und weich geſotten werden, hernach kan man das Waſſer davon abſeihen, ſie kalt werden laſſen, und ſie hernach mit Eßig, Baumöl und Pfeffer anmachen.

28. Wie ferner ein Sallat von rothen Rüben?

Dieſe pflegt man weich zu kochen, zu ſchälen in Scheiben zu ſchneiden, Eßig oder auch ein wenig von der Brühe, darin ſie abgeſotten worden, daran zu

ſchütten

ſchütten und zwar daß die Brühe darüber gehe. Nach dieſem wird Meerrettig würflicht geſchnitten, mit ein wenig Anis Coriander und Fenchel beſtreut, als- dann alles wohl unter einander geſchwungen, eine Weile ſtehen laſſen und nach Belieben zum Fleiſch oder Gebratenen auf den Tiſch gegeben.

29. Wie ein Kardus-Sallat?

Den Kardus muß man ſauber putzen, die Haut herab ziehen und ordentliche Stückgen daraus ſchnei- den, eine Weile in friſches Waſſer legen, alsdann in ſiedendem Waſſer zuſetzen, ein wenig ſalzen, weich ſieden laſſen, hierauf das Waſſer davon abſeihen, ihn in friſches Waſſer thun, wieder heraus nehmen, denn wohl abſeihen laſſen, Eßig und Baumöl, wie an einen andern Sallat ſchütten, und Pfeffer dar- auf ſtreuen. Ein ſolcher Sallat darf wohl eine ge- raume Zeit vor dem Eſſen angemacht und mit Eßig und Baumöl zuvor ein- bis zweymal übergoſſen wer- den, damit ſelbiger in dem Eßig und Baumöl auch ein wenig liegen bleiben könne.

30. Wie einen Tartuffel-Sallat?

Die Tartuffeln werden gekocht und geſchält, als wenn ſie mit einer Brühe zugerichtet werden ſol- ten und wenn ſie kalt, mit Eßig, Pfeffer und Baum- öl angemacht, ſo ſind ſie recht.

31. Wie einen Hollunderblüth-Sallat?

Wenn der Hollunder noch nicht aufgegangen, ſondern noch auf zarten Stengeln in ganz kleinen und grünen Knoſpen ſtehet, muß ſolcher geſammlet, ab- gekocht, geſalzen und wie der Spargel zugerichtet wer- den.

32. Wie ein Zwiebel-Sallat?

Hiezu nehme man groſſe Zwiebeln, brate ſie mit den Schelfen bey anderthalb Stunden lang hübſch langſam auf heiſſer Aſche, ſchåle hierauf die åuſſerſte 2 oder 3 Schelfen herab, das andere aber zerſchneide man ein wenig, lege es ringsherum in eine Schüſſel, ſchütte Wein daran, daß er faſt über die Zwiebelen gehet, wie auch einen guten Theil Baumöl, ſalze und zuckere ſie auch wohl, ſtreue Corinthen darauf, laſſe alles zuſammen, ſo lange als harte Eyer in ſtetem Sud ſieden und gebe es warm auf den Tiſch.

33. Wie ein Kürbis-Sallat?

Die Kürbſe muß man zerſchneiden, im Waſſer ſieden, wieder wohl abſeihen, erkalten laſſen, hernach ſalzen, pfeffern, auch Eßig und Baumöl daran ſchütten, und wie einen Cucumerſallat anmachen.

34. Wie einen Citronen- und Pomeranzenſallat?

Man pflegt Citronen und Pomeranzen und zwar von einer Sorte ſo viel als von der andern, zu nehmen, die Schalen in die Långe herunter, das innwendige Mark aber nach ſeinen natürlichen Fugen in Spalten oder Schnitten zu ſchneiden, von dieſen Schnitten eine um die andere in eine Schüſſel zu legen, die abgeſchnittene Schalen von den Citronen und Pomeranzen hingegen in Bögen zu ſchneiden, ſie in Zucker zu legen, auch eingemachten Citronat ebenfalls in Bögen zu ſchneiden, und den Sallat damit auszuzieren, und einen Theil Citronat würflicht zu ſchneiden, ſelbigen auf den Sallat zu ſtreuen, ferner feine Hagebutten zu nehmen, die Kerne heraus zu machen, ein Ge-

häcke von Mandeln, Zucker, Zimmet und Citronat zuzurichten, in die Hagebutten zu füllen, ſie auf Kohlen weich zu ſieden, alsdann kalt werden zu laſſen und ſelbige dazu zu legen, ſo giebt es ein ſchönes Gerichte.

35. Wie ein Pfirſich-Sallat?

Die Pfirſiche werden geſchält, alſo von einander geſchnitten, daß ſie dennoch an einander hängen, hierauf die Pfirſichkerne aufgeklopft, geſchält und in die Pfirſiche geſteckt, oder an deren ſtatt geſchälte Mandeln oder Nußkerne, endlich in eine Schüſſel gelegt, daß der Sallat ein wenig erhaben wird. Oder: Man kan auch eine recht gute und kräftige Fülle von Mandeln und eingemachten Citronenſchalen anmachen, die Pfirſiche darauf legen, Malvaſier daran ſchütten, Triſanet darauf ſtreuen und ihn entweder mit Bögen, wie den Capernſallat beſtecken, oder aber mit eingemachten Sachen auszieren.

36. Wie ein Apricoſen-Sallat?

Es werden Apricoſen geſchält, ſelbige von einander geſchnitten, daß der Kern heraus komme, hernach kan man in eine jede eine Mandel oder Piſtazien-nuß thun, ſie alſo in die Schüſſel ſchlichten, daß der Sallat hoch werde, ferner ſüſſen Wein daran ſchütten, es zuckern, klein und würflicht geſchnittenen friſchen Citronat nebſt ein wenig Triſanet oben darauf ſtreuen, ſo wird es recht ſeyn.

37. Wie ein Capern-Sallat?

Nachdem man vorher von Salzcapern die Stiele abgezupfet hat, werden ſie über Nacht in ſaubers Waſſer gelegt, hernach abgeſeiht, ſelbige noch ein-

mal aus friſchem Waſſer gewaſchen, mit Eßig ein wenig begoſſen, nach Belieben gezuckert, alsdann ein wenig ausgekörnte Roſinen und ſchöne Weinbeeren gewaſchen, abgeſchålte Mandeln länglicht und Citronat würflicht geſchnitten. Wenn nun ſolches geſchehen, miſcht man alles unter dieſe Capern, thut ein wenig Baumöl darauf, richtet es in eine Schüſſel ſchön aufgehauft zu, belegt den Rand derſelben mit Citronenſchelfen und Blättern und überſtreut ſie mit Zucker. Man kan auch nach Belieben, klein geſchnittene Citronenſchalen und Piſtazienuüßlein darunter rühren, und mit eingemachter Pomeranzenblüthe auszieren. Dieſer Sallat wird auch von einigen ohne Oel bereitet, der Eßig zulezt davon geſeiht, und hingegen guter ſüſſer Wein daran geſchüttet.

38. Wie wird ein Sallat auf Italiäniſche Manier gemacht?

Man nimmt einige Servelatwürſte, ſchneidet ſie in recht dünne Scheiben, legt ſie auf einen Teller, alsdann können friſche Auſtern, Muſcheln und Citronenſcheiben daran geſchnitten, auch Sardellen genommen, ſelbige vorhero gewaſchen, die Gråten heraus gemacht, Bricken, Capern, Oliven und die Kerne von Granatäpfeln dazu gethan, Weineßig und gutes Baumöl daran geſchüttet werden, ſo iſt es recht.

39. Wie von Schnecken?

Man nehme Schnecken ſo viel man will, waſche ſie geſchwinde aus, daß der Sand fein herunter komt, alsdann ſetze man ſie mit heiſſem Waſſer zum Feuer, laſſe ſie aber nicht lange kochen, ſonſt kan man ſie nicht aus den Häuſern ziehen; wenn ſie nun kochen wollen,

wollen, werden ſelbige vom Feuer gethan, die Schnecken heraus gezogen, in friſches Waſſer gelegt, ordentlich geſäubert und gepuzt, wieder in friſch Waſſer gelegt, hierauf mit ein wenig Waſſer und Salz in einem Hafen zum Feuer geſezt, eine Weile gekocht, hernach wieder in friſch Waſſer gethan. Wenn ſie nun zugerichtet werden ſollen, muß man ſolche aus dem Waſſer heraus thun, austrucken, anrichten, mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen, Eßig und Baumöl darauf ſchütten und auf den Tiſch geben. Die Italiäner pflegen ſie ungepuzt nur aus den Häuſern heraus gezogen ins Baumöl zu tunken und mit Salz und Pfeffer zu ſpeiſen.

40. Wie ein Sallat von Heringen, Zwiebeln und Aepfeln.

Die Heringe muß man eine Weile in kaltem Waſſer wäſſern, alsdann auswaſchen, die Haut herabziehen, den Darm, welcher die Heringſeele genennt wird, heraus thun, ſie zu Stücken ſchneiden, in der Schüſſel oder Teller fein herum legen, hierauf Zwiebeln und Aepfel ſchälen, klein ſchneiden, ſolche über die Heringe her ſtreuen und Eßig und Baumöl darauf gieſſen.

41. Und wie von Sardellen?

Man nehme Sardellen ſo viel beliebig, waſche ſie einigemal ſauber, ziehe das Fleiſch von den Gräten ganz herunter, lege es wieder in friſch Waſſer; hernach nehme man die Sardellen, lege ſie fein ordentlich auf einen Teller. Wer will, kan etwas Zwiebel klein ſchneiden, ſolche darauf ſtreuen, auch Eßig und Baumöl darüber gieſſen und ein wenig Pfeffer dazu

thun. Anſtatt der Zwiebeln kånnen auch kleine Citronenbitzelgen darauf geſtreut werden, ſo iſt es auch recht. Oder: Die Sardellen můſſen vorher gewåſſert, ausgegråtet und eine Stunde lang in Wein gelegt werden; alsdann kan man einen Teller in die Mitte einer Schůſſel legen, eine zierlich ausgeſchnittene Citrone darauf ſtellen, ſelbige mit Blumen beſtecken, die Citrone mit einigen Sardellen umſchlingen, die andern aber in der Schůſſel rings herum legen und zwar ſo, daß die Schwånzlein herauswårts auf dem Rand zu liegen kommen, den Schůſſelrand mit Citronen- oder Pomeranzenblåttern belegen, Baumål, Eßig und Pfeffer unter einander miſchen, ſelbiges über die Sardellen herſchůtten, Citronenſaft darauf drůcken, hierauf einige Sardellen herzweiſe oder wie krumme Hechtlein, ingleichen auch etliche důnn geſchnittene Citronenſchelfen zugweiſe flechten und herum ſchlingen, ſie wechſelsweiſe mit einigen zu Vierteln geſchnittene Citronen auf vorermeldte Pomeranzen- und Citronenblåtter an dem Rand der Schůſſel legen, und die Sardellen mit Blumenwerk, eingemachter Pomeranzenblůthe, klein und wůrflicht geſchnittenen Citronat, Granatåpfelkernen, Capern und Oliven beſtreuen.

42. Wie pflegt man einen guten Hauseßig anzuſetzen?

Hierzu pflegt man Sauerteig zu nehmen, ein wenig Mutternågelein und langen Pfeffer zu zerſtoſſen, es unter den Sauerteig zu miſchen, runde Kůglein daraus zu wirken, in einem Ofen zu trocknen, oder ein wenig gleichſam backen zu laſſen; hierauf in einen groſſen Hafen oder Glaskolben zu thun und ſchlech-

ſchlechten Wein oder ſauerliches Bier daran zu ſchütten, den Hafen an einen warmen Ort, oder den Kolben in die Sonne zu ſtellen, ſo bekommt man den beſten und ſchärfſten Eßig. Es muß aber ſo oft man davon nimmt, das Gefäß jederzeit wieder angefüllt werden, damit es immerzu voll bleiben möge. Einige nehmen die Mutter von einem alten Eßig, gieſſen ſie in ein Geſchirr, füllen ſolches mit ſäuerlichem Wein oder Bier an, ſtellen es an einen warmen Ort, und auf ſolche Weiſe wird der Eßig auch gut und ſcharf, daß er dem Weineßig nicht viel nachgeben wird.

43. Wie einen Kirſchen- oder Weichſeleßig?

Man nehme ſchöne Kirſchen oder Weichſeln, zupfe von denſelben die Stiele ab, thue ſie in ein weites Glas, ſtreue klein geſchnittenen Zimmet und Gewürznegelein, ein wenig langen Pfeffer, nebſt einem guten Theil grob geſtoſſenem Zucker dazwiſchen. Nachdem nun das Glas voll iſt, wird von dem beſten Eßig daran geſchüttet, bis er über die Weichſeln gehet, hernach das Glas wohl verbunden, einen Tag lang an einen kühlen Ort geſtellt, alsdann an die Sonne geſezt und 3 Wochen ſtehen laſſen. Dieſer Eßig wird zu vielen guten Brühen und Sauſen gebracht, und die Weichſeln können zu allerley Gebratenem mit aufgeſezt werden.

44. Wie einen Citronen-Eßig?

Zuvor müſſen die Kerne aus den Citronen gethan und die Schelfen davon geſchnitten werden, hernach thut man das ſaftige Mark in ein Glas, ſchüttet den beſten Weineßig daran und ſezt ihn an die Sonne.

45. Wie einen Eßig von Pomeranzenblůthe?

Hierzu wird ſchöne trockene Pomeranzenblůthe, welche noch nicht ganz offen iſt, genommen, alsdann bricht man von ſelbiger die grůne Stiele auf das pünktlichſte herab, doch daß die Blůthe ganz bleibt, thut ein gut Theil davon in ein Glaß, ſchüttet von dem ſchårfſten Weineßig daran, hierauf wird daß Glaß wohl verbunden und an die Sonne 14 Tage oder 3 Wochen lang geſtellt. Man thut auch wohl, wenn man ein wenig Zimmet und Gewůznegelein mit darunter miſchet.

46. Wie einen Erdbeer-Eßig?

Dieſer wird wie der Holbeereßig angeſezt und zubereitet.

47. Wie der Holbeer-Eßig?

Hierzu kommen ſchöne friſche Holbeere, welche aber nicht zu weich ſeyn dürfen, dieſe thut man in ein Glas, ſchüttet ſtarken Weineßig daran, und låßt ihn in der Sonne deſtilliren. Es kan auch dieſer Eßig mit feinem Gewůrz, wie beym Roſeneßig angemerkt wird, angeſezt werden.

48. Wie Weinbeer-Eßig?

Man darf nur guten Eßig nehmen, Weinbeerlein oder Corinthen darein thun, ſo wird er recht ſauer davon und iſt zu unterſchiedlichen Brůhen gut und dienlich.

49. Wie Hollunder-Eßig?

Es werden feine Hollunderſtråusgen, die nicht völlig offen ſind und nicht abfallen, abgezupft, in ein Glas gethan; hernach wird ſtarker Eßig daran gegoſ-
ſen,

ſen, ſolchen 14 Tage oder 3 Wochen in der Sonne ſtehen und deſtiliren laſſen, ſo ziehet er den Hollundergeſchmack ganz an ſich.

50. Wie einen Roſen-Eßig?

Nachdem man vorhero die Stiele oder grünen Butzen aus den Zuckerroſen ausgehoben und das Gelbe unten davon hinweg geſchnitten hat, müſſen ſie auf einen ſaubern zinnern Teller geſezt, ein wenig dürre gemacht, ſelbige nebſt 3 Stengeln Zimmet, 6 bis 7 Mutternegelein, wie auch 5 Stengelgen langen Pfeffer und Muſcatenblüthe, nachdem man nemlich viel oder wenig machen will, in ein Glas gethan werden; hierauf kan man 1 oder anderthalb Maas ſtarken Eßig daran ſchütten, das Glas wohl vermachen, damit die Kraft nicht heraus zieht und in die Sonne ſetzen. Wenn er nun einige Tage geſtanden, ſo wird er recht, und man kan ihn nicht allein zu allerley Gebratenem aufſetzen, ſondern auch anſtatt einer Arzeney in gewiſſen Fällen ſich deſſelben bedienen. Dieſer Roſeneßig wird auch ohne Gewürze angeſezt, nur müſſen die Roſenblätter allezeit bey dem Eßig im Glaß gelaſſen werden, indem er ſich alsdann beſſer und länger hält.

51. Wie Gewürznegelein-Eßig.

Dieſer wird wie der Roſeneßig, entweder mit oder ohne Gewürz angeſezt.

52. Wie Roßmarinblüth-Eßig?

Hiezu kommt eine gute Hand voll Roßmarinblüthe, ohne einige grüne Blättlein, dieſe wird nebſt anderthalb Quentlein Zimmet, 4 Loth groſſer ausgekörnter

kőrnter Zibeben, 3 Stengeln langen Pfeffer, 2 Loth Weinbeerlein, wie auch ein klein wenig Galgant in ein Maasglas gethan, ein halb Maas des beſten Malvaſiers dazu geſchűttet, das Glas mit recht ſtarkem Weineßig voll angefűllt, an die Sonne geſezt, je zuweilen umgerűttelt, und ſo oft man davon herausnimmt, alsbald wieder friſcher Eßig zugefűllt und jederzeit wohl verbunden, ſo kan man dieſen Eßig viele Jahre gut behalten.

53. Wie den Jaſmin-Eßig?

Selbiger wird wie der Eßig von Pomeranzenblűthe verfertiget und iſt ein recht angenehmer Eßig.

54. Wie den Violen-Eßig?

Man nehme ſchőne blaue Violen, zupfe von ſelbigen die Blåtter herab, ſchneide das Weiſſe von dem Blauen recht ſauber hinweg; hierauf hacke man dieſe abgeſchnittene Violen auf einem zinnernen Teller, damit das Gehackte ein paar Eßlőffel voll bleibe, dieſes thue man in ein Glas, gieſſe ohngefåhr 1 Maas ſtarken Weineßig daran, binde es zu und laſſe es einige Stunden alſo ſtehen, alsdann ſchűtte man dieſen Eßig nebſt den Violen in eine zinnerne Flaſche oder ander ſauber Geſchirr, und laſſe es ein paar Tage ſtehen, indem der Eßig in dem Zinn eine annehmliche Farbe bekommt. Nach dieſem wird er wieder in ein Glas geſeihet und wohl verbunden an einen kűhlen Ort geſezt, und wenn man davon zum Speiſen aufſetzen will, und er zu dunkel ſeyn ſolte, ſo darf man nur 1 oder 2 Lőffel voll davon nehmen und weiſſen Weineßig daran ſchűtten, ſo hell man ihn an der

Farbe verlangt. Man kan auch ein wenig Baumöl ins Glas auf den Eßig thun, ſo bleibt er jederzeit ſchön.

55. Und wie einen Eßig von blauen Kornblumen.

Hiezu kan man ſchöne Kornblumen, wenn ſie nemlich zu blühen anfangen, nehmen, ſelbige ſauber abzupfen, das Weiſſe davon ſchneiden, ſie ein wenig überſchwelken, ſodann in ein Glas thun, einen ſtarken Weineßig daran ſchütten und es wohl verbunden an die Sonne ſtellen. Wenn nun die Blumen weiß und fahl werden, muß man wieder friſche Kornblumen in ein ander Glas thun, dieſen Eßig von den erſtern Blumen darauf ſeihen, und ſolchen alſo 3 bis 4 mal verneuern. Nimmt man aber deſtilirten Eßig, wenn er zu bekommen iſt, legt hernach dieſe Kornblumen hinein, ſo darf man gewiß glauben, daß der Eßig noch viel ſchöner an der Farbe werde, und ſelbiger nicht über zweymal mit den Blumen erneuert werden müſſe.

56. Wie kan man eine recht gute Salſe machen?

Man muß 1 Pfund Zucker, wie auch Waſſer, Wein und Eßig von jedem 1 Viertel Pfund nehmen, es ſo lange mit einander ſieden laſſen, bis es zu einer Salſe wird, alsdann Citronenſaft darauf drucken, ſo iſt ſie recht.

57. Wie eine Quitten-Salſe?

Vorher mag man Quitten reiben und den Saft auspreſſen, hernach, wenn man eine halbe Maas dieſes Quittenſafts hat, können 3 gute Hände voll zeitige Weinbeeren genommen, zerſtampfet und in den ausgepreßten Quittenſaft gethan, alsdann muß man beydes mit einander ſieden laſſen, bis er recht weichſelbraun

ſelbraun wird, ferner durch ein Tuch preſſen, 1 Pfund Zucker dazu thun, den Zucker und Saft bis er geſtehet, ſieden laſſen, Citronenſchalen würflicht ſchneiden, ſie mit dem Saft auch einen Sud thun laſſen, es in einem Glas zum Gebrauch verwahren und aufheben. Dieſe Salſe wird zu allerhand Brühen gebraucht, oder auch zu Gebratenem aufgeſezt, nur muß ſie mit Wein abgerieben werden.

57. Wie eine Apricoſen-Salſe?

Es wird der Saft aus den Apricoſen gepreßt, ſo viel Zucker, als des Saftes iſt, darunter gemiſcht, zu gehöriger Dicke eingeſotten, der Schaum aber davon herab genommen, damit es hübſch lauter werde, alsdann neben dem Gebratenen auf den Tiſch gegeben.

58. Wie eine Weichſel-Salſe?

Man ſtoſſe ſaure Kirſchen oder zeitige Weichſeln nebſt den Kernen und preſſe ſie durch. Wenn ſie zu dicke ſeyn ſolten, kan guter Wein daran gegoſſen werden, wåren ſie aber zu ſauer, muß man ſie ein wenig zuckern.

59. Wie eine Salſe von Hagebutten?

Man nehme die Hagebutten, wenn ſie noch hart ſind, ſchneide ſolche von einander, damit die inwendige rauhe Kernlein herauskommen, und nachdem nun eine Schüſſel voll derſelben zurechte gemacht ſind, laſſe man ſie, damit ſie weich werden, 3 Tage lang zugedeckt ſtehen. Hierauf wird Waſſer in einem Hafen ſiedend gemacht, an die Hagebutten geſchüttet, daß es 3 Finger breit darüber gehet, und wenn es eine Viertelſtunde geſtanden, ſelbiges wieder abgeſeihet.

het. Wenn dieſes geſchehen, werden die Hagebutten durch ein Sieb getrieben, ſodann läutert man ſo viel Zucker als der Hagebutten ſind, läßt ſolchen ziemlich dick ſieden, gießt ihn nach und nach an das Hagebutten Mark, treibt es damit fein glatt ab, und ſiedet es noch einmal ab. Es kan auch zart geriebener Zucker, ohne ihn zu ſieden, unter gleich viel Hagebutten gemiſcht werden, denn wenn ſie aufbehalten werden ſollen, halten ſie ſich beſſer als die erſtgemeldten.

60. Wie eine von Weinbeeren?

Hiezu müſſen blaue Weinbeere genommen, ſelbige gewaſchen, auf einem Tuch wieder abgetrucknet, mit ein wenig Wein in einem ſaubern Hafen zum Feuer geſezt werden, allein man laſſe ſie ja nicht ſieden, ſondern nur allein aufſpringen, ſchlage ſie alsdann durch ein Sieb, laſſe dieſes Durchgeſchlagene ein klein wenig dünſten und verwahre es zu beliebigen Gebrauch.

61. Wie eine von Erdbeeren?

Es werden zeitige Erdbeeren genommen, in einem ſteinernen Mörſel geſtoſſen und durchgeſiebt, hernach thut man ſo viel geſtoſſenen Zucker als dieſelben wägen, dazu, läßt es mit einander ſieden, bis es geſtehet und giebts zum Gebratenen mit auf den Tiſch.

62. Wie ferner eine von Mandeln?

Die Mandeln müſſen vorher in warmem Waſſer abgezogen, alsdann zart geſtoſſen, mit Eßig oder Wein durchgetrieben, ein wenig gezuckert und hernach alſo zu Tiſche getragen werden.

64. Wie eine Citronen-Salſe?

Es kan vorher der Saft von 6 Citronen ausgedrückt, durch ein Tuch geſeiht und noch 2mal ſo viel Wein und eben ſo viel Waſſer, als des Citronenſafts geweſen, dazu geſchüttet werden. Hierauf pflegt man 6 friſche Eyerdottern zu zerklopfen, ſolche unter den Citronenſaft, Waſſer und Wein zu rühren; das Weiſſe aber muß zuvor zu einem lautern Schaum beſonders wohl gerührt werden. Alsdann läßt mans eine Stunde lang ſtehen, bis es ſich ſetzt, nimmt das Geſtige oben herab, miſcht es unter den Citronenſaft, Wein, Waſſer und Dottern, zuckerts nach Belieben und thut ein wenig klein geſchnittene Citronenſchalen darunter, läßt es alſo auf dem Feuer in einem Häfelein zuſammen gehen und rührt ſie wie ein Eingerührtes an, ſo iſt es recht.

65. Wie eine Nuß-Salſe?

Man pflegt Kerne von welſchen Nüſſen, das Weiſſe von hart geſottenen Eyern nebſt Semmelmehl unter einander zu ſtoſſen, ſelbiges mit gutem Wein durchzutreiben, zu ſalzen, nach Belieben es zu würzen und mit dem Gebratenen auf den Tiſch zu geben.

66. Wie eine von Holderblüthe?

Vorhero muß man hübſche wohl ausgeſchlagene Holderblüthe fein abſtreifen, den gelben Staub durch ein Sieb davon fegen, ſie mit heiſſem Waſſer überbrennen und wohl austrocken laſſen, hernach in Zucker oder Honig fein dicklich, wie eine Salſe ſieden. Dieſe Salſe wird zum Gebratenen aufgeſezt, zuvor aber, ehe man ſie auf den Tiſch giebt, mit ein wenig

Wein angerührt, und dünne gemacht. Oder: die zerſtoſſene Holderblüthe kan mit Wein durchgerieben, gewürzt, Zucker daran gethan, alles wohl untereinander gerührt und auf den Tiſch getragen werden.

67. Und wie eine von Peterſilie?

Es wird Peterſilienkraut in einem Mörſel geſtoſſen und der Saft davon ausgedruckt, alsdann kan man Semmelbroſamen in Eſsig weichen, ein Stückgen Zucker darinnen zergehen laſſen, den Peterſilienſaft daran ſchütten, alles eine Viertelſtunde lang ſieden laſſen, es durch ein Sieb treiben, in eine Schüſſel gieſſen und kalt werden laſſen. Oder: Man läßt auch Semmelbroſamen in Wein und etwas Eſsig liegen, bis ſie weich werden, alsdann wird das Peterſilienkraut recht klein und zart gehackt und nebſt der eingeweichten Semmel durchgezwungen, mit Zucker vermiſcht, auch können harte Eyer darein gehackt und darunter gerührt werden. Auf dieſe Art pflegt man auch annehmliche Salſen von Brunnenkreſſe, Salbey und allerley grünen Kräutern zu verfertigen.

68. Wie pflegt man den Senf auf welſche Manier zuzurichten?

Man muß 20 Quitten ſchälen und in kleine Stückgen ſchneiden, in einen Stollhafen legen, ſo viel Wein daran ſchütten, daß er darüber gehe, und ſie zu einem Brey ſieden laſſen, alsdann durch einen Durchſchlag ſeihen, hierauf 3 Viertel Pfund Senfmehl nehmen, ein halb Maas guten Eſsig daran gieſſen, es alſo 3 Stunden lang ſtehen laſſen und es unter die durchgetriebene Quitten rühren, ferner 2 Pfund Zucker, wie auch Zimmet, Gewürznegelein und Muſcatennuß von

jedem 1 Loth dazu thun und zwar alles zerſtoſſen, doch nicht gar zu klein, ingleichen 4 Loth friſche Citronenſchalen, ſie würflicht ſchneiden, alles unter einander rühren, und ſo es zu dicke iſt, noch mehr Wein daran ſchütten, ſo wird es recht ſeyn.

68. Wie aber auf Niederländiſche Art?

Man nehme Senfmehl nach Belieben, mache guten Weineßig ſiedend, ſchütte ihn auf den Senf und rühre es alſo wohl ab. Soll es herbe ſeyn, ſo kan es noch ein wenig mit Salz und Pfeffer gewürzt werden. Oder: Man pflegt anſtatt des Eßigs Wein zu nehmen, alsdann aber den Pfeffer und das Salz davon zu laſſen; doch muß er wohl zugedeckt werden damit er nicht verriechen möge.

69. Und wie endlich noch auf eine andere Weiſe?

Man kan 1 Pfund Senf nehmen, ſolchen zu Mehl zerſtoſſen, 1 Maas ſüſſen Moſt, welcher noch nicht vergähret hat, daran ſchütten, und ſelbigen einen Tag und Nacht ſtehen laſſen. Wenn er aber zu dick ſeyn ſollte, muß noch mehr daran gegoſſen werden.

XXII. Abſchnitt.

Von mancherley guten Sulzen, Gallerten oder Geleen.

1. Wie wird eine Gallerte oder Gelee bereitet?

Man pflegt einen Schenkel oder Knieſtück vom Kalbe nebſt 2 Kalbsfüſſen zu nehmen, die Knochen heraus zu löſen, ingleichen einen nicht allzufetten Capaunen auszunehmen, ſelbigen in der Länge auf dem Rücken von einander zu ſchneiden, alsdann das inwendige Weiche heraus zu machen, hierauf das Fleiſch oft zu waſchen, es wohl aufzuwellen, ſolches in einen küpfernen Hafen zu thun, denſelben mit Waſſer zu füllen, aufs Feuer zu ſetzen und recht abzuſchäumen, hernach wenn ſolches geſchehen, vom Feuer zu nehmen, damit das Fleiſch nur von ferne gelinde kochen möge. Wann es nun gar iſt, wird ein wenig davon auf einen Teller gethan, um nachzuſehen, ob die Gelee zu ſtark ſeyn möchte, wenn ſolches wäre, muß noch ein wenig Waſſer dazu geſchüttet werden. Nach dieſem ſchlägt man die Brühe durch eine Serviette, und läßt ſie in einer Caſſerole ſtehen, um ſie recht abzufetten, und wenn das Fett davon iſt, nimmt man ein klein Stückgen Zimmet, 2 bis 3 Gewürznägelein, wie auch ſo viel Zucker als nöthig iſt, und ein wenig Salz, thut es auch hinzu, ſezt es wieder zum Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, thut man das Weiſſe von 12 Eyern, welches vorher ſo weiß als Schnee geſchlagen worden, nebſt dem Saft von 2 bis 3 Citronen

nen dazu, rührt es beſtändig um, und läßt es 4 bis 5 mal aufkochen, ſodann kan man es auf dem Feuer ſtille ſtehen laſſen, bis die Gelee über die Caſſerole ſteiget. Endlich wird die Gallerte durch einen Beutel oder Kappe von Filz geſchlagen, ſolches muß 3 bis 4 mal wiederholt werden, bis ſie recht helle und klar wird, und ſo man mit keinem ſolchen Beutel zum durchſchlagen verſehen wäre, bedient man ſich einer Serviette, welche über einen umgekehrten Stuhl geſchlagen und daran feſte gemacht worden iſt. Wenn nun die Gelee durchgelaufen iſt, wird ſie in einen tiefen Napf oder Schüſſel, auch in einen kleinen Becher gethan, an einen kühlen Ort geſetzt und zum Gebrauch aufgehoben. Es können auch von dieſer Gelee Beygerichte bereitet werden.

2. Wie macht man eine Gallerte von Hirſchhorn?

Dieſes geſchieht auf folgende Weiſe: Man muß ohngefähr 1 Pfund geraſpeltes Hirſchhorn nehmen, nachdem nemlich viel oder wenig gemacht werden ſoll, hernach ſolches ſo lange bis das Waſſer zwiſchen den Fingern glatt und klebrig wird, kochen laſſen, alsdann dieſe Gallerte durch ein feines Haartuch in eine Caſſerole ſchlagen, ein wenig ganzen Zimmet, ſo viel Zucker, als nöthig iſt, grüne Citronenſchalen, 2 bis 3 Gewürznägelein, wie auch ein wenig Salz dazu thun, die Gelee ein wenig auf ein Caſſerolloch ſetzen, hernach wenn ſie heiß iſt wieder herab nehmen, geſtoſſene Mandeln darinnen zerlaſſen, die Gallerte durch ein Haartuch oder Serviette ſchlagen, ſelbiges 2 bis 3 mal wiederholen, die Mandeln fein ausdrucken, mit einem Blatt Pappier oben durch die Gallerte fahren, damit der Schaum davon kommt, einen Tropfen

Po-

Pomeranzenblüthwaſſer dazu thun, alsdann koſten, ob es auch einen guten Geſchmack habe, in eine Schüſſel oder tiefen Napf, in welcher es aufgetragen werden ſoll, ſchütten, ſolches an einen kalten Ort ſetzen, damit es wie eine geronnene Milch beſtehen möge, und die Gelee kalt als ein Beygericht anrichten. Will man aber nur eine Schüſſel damit anfüllen, ſo läßt man nur ein Viertelpfund geraſpelt Hirſchhorn mit dritthalb Schoppen Waſſer in einem küpfernem oder irrdenen Hafen kochen, hernach wenn es kocht, wird der Hafen nur ans Feuer geſetzt, damit es gelinde kocht, und zwar ſo lange, bis es auf anderthalb Schoppen eingekocht iſt, hierauf durch ein Haartuch oder Servierte geſchlagen, ſauber ausgedruckt, gewürzt, und die Gallerte auf vorgemeldete Art verfertiget.

3. Was kan man einer Gallerte oder Gelee vor Farben geben?

Die Gallerte kan erſtlich bey ihrer natürlichen Farbe gelaſſen werden; wird ſie aber weiß verlangt, ſo werden geſtoſſene Mandeln dazu gethan, und ſelbige nebſt der Gelee durchgeſchlagen. Will man ſie gelb haben, muß man ein wenig Safran dazu thun. Soll ſie blau ſeyn, ſo wird ein wenig Cochenille darunter gemiſcht. Wer ſie roth verlangt, kan ein wenig Saft von rothen Rüben oder Portugieſiſchen Sonnenblumen daran thun. Soll ſie violet ſeyn, wird ſie mit geſtoſſenen Violenblumen oder violetten Sonnenblumenkernen vermengt. Wenn man ſich dieſer Farben bedienen will, ſo wird erfordert, daß man die Gelee damit durch ein leinenes Tuch ſchlage, ſodann werden auch die Schüſſeln mit Stücken von dieſer Gallerte belegt, und thun dieſe Farben eine recht angenehme Wirkung.

4 Wie wird eine Aepfel-Gallerte verfertiget?

Die Aepfel werden geſchält, länglicht geſchnitten, und ſo lange im Waſſer geſotten, bis es von den Aepfeln dicke wird, durchgepreßt; hernach thut man zu jedem Pfund Saft 1 Pfund feinen Zucker und läßt alles zuſammen kochen, alsdann wirft man ein wenig klein geſchnittene Pomeranzenſchalen darein. Endlich wenn die Gallerte bald dicke zu werden beginnt, wird Citronenſaft dazu geſchüttet, noch ein wenig geſotten und in einen Keller geſetzt, damit ſie geſteht, ſo iſt ſie recht.

5. Wie eine Sulze von Borſtorfer-Aepfeln?

Man muß 1 Pfund Zucker läutern, den dritten Theil von einer Maas Waſſer daran ſchütten, einige Borſtorferäpfel zu kleinen Stücklein ſchneiden, in den Zucker werfen und ſie recht weich ſieden laſſen, alsdann ſelbige durch ein ſauberes Tuch preſſen, das Durchgepreßte wieder in den Zucker thun, und es noch einmal mit einander aufſieden laſſen. Indeſſen werden ohngefähr noch 2 Borſtorferäpfel geſchält, halbirt, die Butzen heraus geſchnitten und oben in die Aepfel hin und wieder Schnittlein gemacht, damit der Saft wohl hinein dringen könne, der Saft einer halben Citrone hinein gedruckt, auch Citronenpitzlein dazu gethan und in dieſem Zucker geſotten. Hierbey iſt aber wohl zu merken, daß je geſchwinder die Aepfel in den Zucker kommen, je weiſſer ſie bleiben. Wenn ſie nun weich zu werden beginnen, kan man ſie heraus nehmen, zierlich in eine Schüſſel legen, den Zucker aber noch etwas dicker ſieden laſſen, auch den Saft von der übrigen halben Citrone daran drucken,

cken, zuletzt geriebene Citronenſchalen darein thun, ferner, damit ſich der Saft ſchöner Sulze, Quittenkerne in ein ſauberes Tüchlein binden und ſie mit ſieden laſſen. Endlich wenn der Zucker fein dick geſotten iſt, wird ſelbiger über die Aepfel in die Schüſſel geſchüttet, damit er geſteht. Nach dieſem wenn die Sulze auf den Tiſch gegeben werden ſoll, ſo pflegt man ſie mit länglicht geſchnittenen Citronenſchalen zu überſtreuen.

6. Und wie werden die Aepfel in einer rothen Sulze zubereitet?

Es werden 2 Hände voll zeitige ſchwarze Weinbeeren in einer halben Maas guten rothen Wein geſotten und ausgedruckt, hierauf ſämtliche Aepfel fein zart geſchält, die Butzen nebſt den Kernhäuslein herausgeſtochen, der geſottene Saft darüber geſchüttet, und fein gemächlich bis ſie ziemlich weich ſind geſotten, alsdann heraus genommen, ſolche anſtatt des Butzens und der Kernhäuslein mit überſotten, mit eingemachte[illegible] und eingezuckerten Citronen- und Pomeranzenſch[illegible]en gefüllt. Nach dieſem thut man noch mehr Z[illegible]er in den Saft, damit er geſteht, und wenn er ſ[illegible]r geſtehen will, werden die Aepfel wieder wie [illegible]or darein gelegt, noch ein wenig darin geſotten u[illegible]n eine Schüſſel angerichtet, ſo ſind ſie recht u[illegible] gut.

7. Wie eine Kirſch[illegible] Sulze?

Man nehme zeitige [illegible]ſchen, ſtoſſe ſie nebſt den Kernen, treibe ſie durch[illegible]e eine Sulze oder Gallerte, und wenn ſie zu dicke [illegible]rden ſollte, gieſſe man guten Wein daran, wer[illegible] ſie aber zu ſauer, kan man ſie zuckern.

8. Wie eine Johannisbeer-Sulze?

Die Johannisbeeren müſſen vorher auf ein ſauberes Tuch gelegt werden, damit ſie ertrocknen, indem ſelbige, wenn ſie noch naß ſind, ſich nicht wohl ſulzen. Hierauf kan man ſie abzupfen, in einem Tiegel zu einem Saft rühren, denſelben durch ein reines Tüchlein preſſen, ſo viel des feinſten Zuckers als des Saftes iſt, ſo lange, bis es auf einem Teller beſteht, mit einander ſieden laſſen, und ſodann in kleine Gläſer heraus füllen. Dieſe Sulze iſt bey groſſem Durſt den Kranken eine vortrefliche Labung.

9. Wie eine Quitten-Sulze?

Man pflegt 3 Viertelpfund Zucker in einer halben Maas Waſſer zu läutern, alsdann feine Quitten zu ſchälen, ſie halb von einander zu ſchneiden und ſogleich in friſches Waſſer zu legen, hernach wenn ſie alle geſchält ſind, ſelbige in den geläuterten Zucker zu legen, gemach zu ſieden, hierauf, wenn ſie anfangen weich zu werden, auf eine Schüſſel zu thun und zu zudecken. Den Saft aber muß man ſo lange, bis er dicke wird ſieden laſſen. Weswegen, wenn die Quitten heraus genommen worden, ein wenig Quittenkerne oder Hauſenblaſen dazu gethan werden können. Wenn dieſes geſchehen, werden ſie durchgeſeiht und über die Quitten geſchüttet. Es kan auch, ſo es gefällig, ein wenig Weinnägeleinſaft zugegoſſen werden, damit ſie ſchön roth werden; denn wenn die Quitten weiß ſind, ſiehet es ſehr ſchön, wenn ſie in einer rothen Sulze liegen.

10. Wie eine Pfirſich-Sulze?

Hiezu wird 1 Pfund feiner Pfirſich erfordert, dieſe

dieſe muß man ſchälen, von einander ſchneiden, ein Pfund Zucker dazu thun, 3 Viertelmaas von einer Aepfelgallerte daran ſchütten, es mit einander ſieden laſſen, daß ſelbige nicht zerfallen, hernach wenn ſie anfangen weich zu werden, in eine Schüſſel legen, und ſie alſobald zudecken, ſo bleiben ſie ſchöner, als wenn ſie in der freyen Luft ſtehen. In die Sulze aber wird ein wenig eingeweichte Hauſenblaſen gethan und noch ein wenig geſotten. Man pflegt auch ein wenig Gewürz, wie bey andern Sulzen, mit ſieden zu laſſen und über die Pfirſiche zu ſchütten.

11. Wie eine Citronen-Sulze?

Es werden 3 Kalbsfüſſe nebſt 1 Loth gefeiltem Hirſchhorn und 1 Loth geſchnittener Hauſenblaſen mit halb Waſſer und halb Wein in einem zweymäßigen Hafen weich geſotten, alsdann in einem kleinen Hafen durch ein ſauberes Tuch geſeiht, kalt gemacht, damit das Fett davon herab genommen werden kan, hernach Pomeranzen- und Citronenſchalen, Cardamomen, Muſcatenblüth, Zimmet nebſt dem Mark von 2 Citronen darein gethan, gezuckert und zuſammen noch einmal ſo lang, als harte Eyer geſotten. Wenn ſolches geſchehen, muß man ſelbiges durch ein reines Tuch in einen ſaubern Hafen ſeihen, es ein wenig erkühlen laſſen, indeſſen eingemachten Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen klein und länglicht ſchneiden, ſolche in die Schale legen, und die Sulze, wenn ſie ein wenig erkaltet darüber ſchütten, und wenn ſelbige geſtanden und 2 mal übergoſſen worden iſt, ſie mit dergleichen eingemachten Schalen zieren, auch mit Piſtacien-Nüßlein beſtecken.

12. Und wie wird ſie gefüllt gemacht?

Man ſchneidet an den Citronen auf dem breiten Ort ein Plätzlein herab, hohlt mit einem kleinen Meſſer das Saure heraus, wirft ſie in friſches Waſſer und läßt ſie über Nacht darinnen liegen; des andern Tages aber werden ſelbige in einen mit ſiedendem Waſſer angefüllten Hafen geworfen, und ſo lange geſotten, bis ſie recht weich ſind, hernach mit einem kleinen Löffel das Weiſſe heraus geſchabt, bis ſie durchſichtig werden. Alsdann pflegt man 3 Viertelmaas guten ſtarken Wein in ein Häfelein zu ſchütten, auch Zimmet und Gewürznägelein, allein 3 mal mehr Zimmet als Nägelein, wie auch ein wenig Muſcatenblüth, in ein Bündlein gebunden, in einer Achtelmaas Wein oder Citroneneßig einzuweichen. Wenn nun 4 oder 5 Citronen gefüllt werden ſollen, weicht man ohngefähr 3 Loth Hauſenblaſen in Roſenwaſſer über Nacht ein, hierauf läßt man die Hauſenblaſen, den Wein und Eßig eine gute halbe Stunde lang zuſammen ſieden, legt aber ohngefähr ein halb Pfund in kleine Stückgen geſchlagenen Zucker nach und nach hinein, und koſtet es, damit es nicht zu ſüß werde. Wenn es noch eine halbe Stunde geſotten hat, ſo kan man einige Tropfen in ein kleines zinnernes Schüſſelgen ſchütten, und zuſehen, ob es nicht geſtehet. Wenn ſie nun geſteht, wird ſie mit Saurach- oder Weinnägeleinſaft roth gefärbt, oder ihr auch eine andere Farbe gegeben. Die Fülle aber zu dieſen Citronen kan auf folgende Art zubereitet werden, nemlich: Man ſchüttet ein wenig von der Sulze in ein Schüſſelgen, daß ſie etwas erkaltet, alsdann werden abgezogene klein und würflicht geſchnittene Mandeln darunter

unter gemiſcht, in die Citronen gefüllt und an einen kühlen Ort geſetzt. Wenn ſie nun geſtanden ſind, ſo kan man ſie in eine Schüſſel auf den breiten Ort ſtellen, mit Lorbeerblättern, an welchen die Spitzen verguldet ſind, zieren, eingezuckerte halbe Citronenplätze darzwiſchen legen, und die übrige Sulze kalt in die Schüſſel ſchütten. Es können auch dergleichen Citronen von unterſchiedlichen Farben gefüllt, und aus obiger Sulze drey- oder viererley Farben dazu angemacht werden, oder es kan auch in einander geſchehen, und zwar zuerſt in den Boden der Citronen ein klein wenig Mandel-Sulze geſchüttet, und wenn ſolches geſtanden, wieder ein wenig andere darauf gegoſſen werden, und fährt man damit fort, bis die Citrone voll iſt.

13. Wie eine Pomeranzen-Sulze?

Man nehme 1 Viertelpfund Zucker, gieſſe Wein und Waſſer darauf, und zwar ſo viel, als zu einer Schüſſel voll hinlänglich iſt. Hierauf muß man ganzen Zimmet und Gewürznägelein darein legen, und ſieden laſſen, bis es ihnen den Geſchmack heraus zieht. Alsdann werden einige Pomeranzen geſchält, und zwar alſo, daß nichts Weiſſes daran bleibt, doch müſſen die Pomeranzenkerne ganz bleiben. Wenn dieſes geſchehen, kan man das Weiſſe aus den Schalen ſauber heraus thun, ſie länglicht ſchneiden, nebſt den Pomeranzen ein wenig in friſches Waſſer legen, alsdann ſie im Waſſer überſieden, damit das Bittere davon kommen möge, hernach die Schalen nebſt den ganzen Pomeranzen in die Sulze thun, ſelbige weich ſieden laſſen, und wieder auf einem Sieb abſeihen, hierauf die Pomeranzen in die Schüſſel, und die Scha-

len oben darauf legen. Die Sulze aber wird noch eine Weile mit Hauſenblaſen geſotten, hernach kalt gemacht, 2 bis 3 mal durch ein wollenes Tuch hübſch hell abgeſeiht, über die Pomeranzen in die Schüſſel geſchüttet, und mit Mandeln ausgeziert.

14. Wie werden aber Pomeranzen- oder Citronenſchalen in einer weiſſen Mandel Sulze zugerichtet?

Es werden abgezogene und mit Roſenwaſſer zart geſtoſſene Mandeln durchgepreßt, daß es eine dicke Milch wird. Hernach muß man Hauſenblaſen darein weichen, ſieden laſſen, durchpreſſen, ein wenig Zimmetwaſſer daran gieſſen, Zucker darein rühren und zergehen laſſen, alsdann eingemachte Pomeranzen- und Citronenſchalen, und zwar eine um die andere, zierlich in eine Schüſſel oder Schale legen, die durchgepreßte Sulze darüber ſchütten und kalt werden laſſen, ſo iſt es recht.

15. Wie macht man eine Nuß-Sulze?

Man nimmt geſchälte Nüſſe und Semmelmehl, wie auch das Weiſſe von einem hart geſottenen Ey, ſtoßt alles fein unter einander, treibts mit Wein durch, ſalzt und würzt es, ſo wird eine gute Sulze oder Gallerte daraus, welche man zu allerley Gebratenem verſpeiſen kan.

16. Wie eine Mandel-Sulze?

Man nehme Mandeln, ſtoſſe ſie klein, treibe ſie mit warmer Milch durch, thue ſie nebſt ein wenig Hauſenblaſen in eine Pfanne, laſſe beydes zuſammen ſieden, daß es fein dicke wird, ſchütte es in eine Schüſſel und laſſe es geſtehen, ſo iſt die Sulze fertig.

17. Wie eine Zimmet-Sulze?

Man muß 2 Loth feinen Zimmet ſo zart als Mehl ſtoſſen, ſolchen in eine zinnerne Flaſche ſchütten, einen halben Schoppen ſiedendes Waſſer daran gieſſen, die Flaſche in einen mit ſiedendem Waſſer angefüllten Hafen ſetzen, und es noch eine gute Weile sieden laſſen, alsdann ſo viel Pomeranzenmark als man verlangt in eine Schüſſel thun und die Sulze darüber ſchütten. Man kan es auch zuvor ſeihen, und alſo geſtehen laſſen; ſollte aber wider Vermuthen die Sulze ſich nicht genug ſulzen wollen, muß man mit Hauſenblaſen oder ein wenig abgeſottener Hirſchhornſulze ſich zu helfen wiſſen, und ſolches dazu thun. Oder: Man nehme ein halb Maas ſüſſen Wein, thue Zucker darunter, hernach gieſſe man 3 bis 4 Löffel voll ſüſſe Milch und ein paar Löffel voll ſcharfen Eßig darunter, laſſe ſolches unter einander warm werden, ſo bricht der Wein die Farbe; alsdann ſeihe man es durch ein dickes Tuch, und wenn es klar durchgeſiehen worden, thue man das Zimmetöl und Hauſenblaſe darunter, doch muß vorhero die Hauſenblaſe durchgeſiehen werden. Wann es nun fertig iſt, ſo gießt mans Fingers dicke, und läßts geſtehen, hernach ſchöpft mans Löffel voll weiſe in dasjenige Geſchirr, daraus es verſpeiſt werden ſoll.

18. Wie eine Milch-Sulze?

Man pflegt zu einer halben Maas Milch 8 Eyersdottern, Roſenwaſſer und Zucker nach Gutdünken zu nehmen, einen Eyerkäß daraus zu machen, ſelbigen in doppelte Mödel, die über ſich ſtehen, zu füllen, und ihn wohl ertrocknen zu laſſen. Inzwiſchen wird ein

halb

halb Maas gute Milch, Zucker und Roſenwaſſer unter einander geſotten, das Weiſſe von 5 Eyern geſchwinde darein geſchüttet, der Eyerkäß in eine Schüſſel gethan, die erſtbeſagte mit dem Weiſſen von Eyern vermiſchte Milch darein gegoſſen, ſo geſteht ſie und ſulzet ſich. Endlich kan man dieſe Sulze mit Mandeln beſtecken, und ſie nach Belieben vergulden.

19. Wie eine Capaunen- oder Hühner-Sulze?

Man nehme einen Capaun oder eine alte Henne, ſo nicht gar fett ſind, ſteche und kröpfe ſie, lege ſolche aber in kein Waſſer, ſondern rupfe ſie wie eine Gans, thue das Eingeweide heraus wiſche ſie mit einem ſaubern Tuch aus, hacke ſolche mit einem Stückgen Kalbfleiſch nebſt dem Leberlein, Magen und Herz auf einem Hackbreit fein klein, thue alles zuſammen mit ein wenig Muſcatenblüth in eine anderthalbmäßige zinnerne Flaſche, ſchraube ſie feſte zu, mache Waſſer in einem Hafen ſiedend und ſetze ſie darein, hernach laſſe es alſo ohngefähr 2 Stunden lang ſieden, drucke das Gehackte mit einem Löffel in der Flaſche, ſo geht eine gute Sulze heraus, alsdann ſchraube man die Flaſche wieder zu, und laſſe es noch 2 bis 3 Stunden lang ſieden. Nach dieſem muß man es mit einem Löffel heraus in ein Tüchlein thun, aufs beſte zwiſchen 2 Tellern ausdrucken, es in einen ſaubern Tiegel ſchütten und wohl zudecken. Es kan auch nur ein halbes Huhn und ein Kalbsfuß genommen und auf vor beſchriebene Art zugerichtet werden. Dergleichen Sulze kan zur Sommerszeit 8 Tage lang im Keller gut aufbehalten, und abſonderlich einem Kranken jezuweilen 1 Löffel voll alſo blos, oder auch in einer Suppe zur Nahrung und Anfeuchtung davon gegeben werden.

Das Kalbfleiſch darf man gar wohl davon laſſen, und nur die bloſſe Henne alſo zurichten.

20. Wie ferner eine Capaunenſulze vor Kranke?

Man nimmt einen geputzten und zerhackten Capaun, thut ihn nebſt 3 ganzen Gewürznägelein, drey groſſen Muſcatenblumen, 9 Safranblumen, und ſo viel Salz als man zwiſchen 3 Fingern faſſen kan in eine zinnerne Flaſche, ſchüttet einen Löffel voll Fleiſchbrühe darüber, ſchraubt die Flaſche alsdann zu und ſetzt ſie in einen mit ſiedendem Waſſer angefüllten Hafen, doch darf ja das Waſſer nicht bis an die Schraube gehen, damit nichts hinein laufen kan. Wenn es nun 6 Stunden lang geſotten hat, wird es durch ein Tuch in ein ſauberes Geſchirr geſeiht, und der kranken Perſon Löffel voll weiſe unter das Eſſen gethan.

21. Wie eine Kalb- oder Hühnerfleiſch-Sulze?

Nachdem das Kalbfleiſch und ein geputztes Huhn im warmen Waſſer ſauber abgewaſchen worden, wird es zum Feuer geſetzt, und ſo lange geſotten, bis das Fleiſch darinnen ganz verkocht iſt und ſich ſulzet, alsdann in eine Serviette geſchüttet und ausgepreßt, damit die Kraft ſich aus dem Fleiſche ziehe; hierauf läßt mans einige Stunden ſtehen und kalt werden, nimmt ferner das Fett ſauber davon ab, thut eine halbe Maas Wein, Zucker, Zimmet, ein wenig Citronenſchalen und 10 ganze Gewürznegelein daran, ſetzts aufs Feuer und läßts damit kochen. Unterdeſſen wird das Weiſſe von Eyern wacker geſchlagen, darein gethan, ein paarmal aufgekocht, durch eine Serviette geſeiht und eine beliebige Farbe dieſer Sulze gegeben, ſo iſt ſie recht.

22.

22. Wie eine Gallerte von Kalbfleiſch?

Man nehme Kalbsfüſſe, mache die Knochen heraus, ſchneide ſie in Stücken, ſchütte Waſſer und Weineßig darauf, würze ſie mit Ingber, ganzem Pfeffer, Muſcatenblüth, Gewürznägelein, Lorbeerblättern und Roßmarin, laſſe dieſes zuſammen recht ſtark kochen, preſſe die Brühe davon durch eine Serviette oder leinenes Tüchlein, und ſo man es gelbe haben will, thue man Safran und Zucker dazu, und laſſe es geſtehen.

23. Wie eine Sulze von Rebhühnern?

Es wird ein ſauber geputztes ausgenommenes Rebhuhn zerſchnitten, alsdann nebſt dem Fleiſch und Beinen zerſtoſſen, in einer Hühnerbrühe wohl geſotten, hernach in einem Schoppen Wein und einem halben Schoppen Eßig gekocht, ein Stückgen Hauſenblaſen darein geworfen, mit Ingber, Zimmet und ein wenig Safran gewürzt, ferner die Brühe, wenn es genug geſotten hat, davon herab gegoſſen und durch ein Tuch geſeiht, das Fleiſch in eine Schüſſel gelegt, oder ſo es zerſtoſſen worden, durchgepreßt, hierauf ſelbiges über abgezogene und halbirte Mandeln, Piſtaciennüßlein, Zibeben, eingemachte Citronenſchalen und Citronat geſchüttet. Wenn ſolches geſchehen, läßt mans zu einer Sulze geſtehen, und überſtreut es mit Zucker und Zimmet.

24. Wie eine Sulze von Ochſenmaul und Füſſen?

Man kan Ochſenfüſſe und Maul 6 bis 8 Stunden lang in Waſſer und Salz ſieden, bis ſie recht weich worden, alsdann alle Beine heraus machen,

Salz, Pfeffer, Ingber und anderes feines Gewürz dazu thun, es noch eine Weile ſieden laſſen, zu einem Brey rühren, in eine Schüſſel ſchütten, durch eine Serviette preſſen, und hernach zu Sallat oder anderm Gebrauch aufbehalten. Oder: Es werden 2 Füſſe und ein halbes Maul in Stücke zerſchnitten, ſauber geputzt und recht klein gehackt; alsdann gießt man 1 Maas Weineßig daran, würzt es mit Zimmet, Cardamomen und Gewürznägelein, läßt es einige Stunden mit einander ſieden, ſchüttet 1 halb Maas Wein nebſt geſchnittenen Mandeln und Citronenſchalen daran, läßt es noch eine Viertelſtunde kochen, alsdann wird dieſe Sulze in eine zinnerne Schüſſel geſchüttet, und läßt ſie geſtehen. Wenn man nun Gebrauch davon machen will, pflegt man ſie wie Morſellen, oder wie man ſonſt will, zu ſchneiden, und legt ſie zierlich in eine Schüſſel.

25. Wie eine Sulze vom Schweinskopf?

Man pflegt einen Schweinskopf mitten von einander zu theilen und recht weich zu ſieden, alsdann die Knochen ohne Verletzung der Haut und des Fleiſches heraus zu machen, ferner auf beede Theile, wo der Kopf von einander gehauen iſt, Pfeffer, Gewürznägelein, Cardamomen und Citronenſchalen zu ſtreuen. Nach dieſem wird ein Theil des Kopfs auf eine Serviette gelegt, alſo, daß die Schwarte unten zu liegen kommt, und die ändere Hälfte oben darauf, ſo, daß die beyden Rüſſel ordentlich auf einander zu liegen kommen, und ſolches muß geſchehen, wenn die Köpfe noch warm ſind. Endlich ſchlägt man die Serviette oben zuſammen, legt ein Brett darauf, beſchwert es mit Steinen oder Gewicht, damit ſie recht gepreßt wer-

werden, bis ſie kalt ſind, alsdann wird ein Salzwaſſer, ſo ſtark, daß es ein Ey tragen kan, gemacht, und die Sulze darein gelegt. Oder: Wenn die Schweinsköpfe gut gekocht ſind, ſo zieht man die Haut davon ab, thut die Knochen heraus, nimmt das Fleiſch und hackt es recht klein, würzt es mit der oben angezeigten Würze, mengts unter einander, breitet eine Serviette über eine Schüſſel, legt die Schwarte ordentlich in der Serviette auseinander, das Gehackte darauf, breitet oben wieder Schwarte darauf, bindet alsdann die Serviette oben veſte zu, hälts in heiſſes Waſſer, daß es durch und durch heiß wird. Endlich wird es mit der Serviette aus dem Waſſer genommen, gepreßt, und wie vorher gemeldet worden, in Salzwaſſer gelegt, ſo iſt es auch recht und gut. Wenn man von dieſer Sulze auf den Tiſch geben will, ſo werden Scheiben von dieſem Schweinskopfe geſchnitten und guter Eßig darauf gegoſſen.

26. Wie eine Fiſch-Sulze?

Es werden Karpfen, Hechte, oder Forellen, welche nemlich beliebig ſind, am Bauche aufgeſchnitten, ſauber ausgewaſchen, daß kein Blut darinnen bleibt, aber nicht zerſchnitten, in Weineßig abgeſotten, doch daß ſie nicht weich werden. Hierauf wird eine Brühe mit Spaniſchem Wein in einem beſondern Hafen angemacht, mit feinem Zucker gezuckert, in einem Bündlein gutes Gewürz und einem Stück Hauſenblaſen darein gehängt, und alles mit einander ſo lange, bis die Brühe zu einer Sulze wird, geſotten, alsdann, wenn der Fiſch abgeſotten iſt, ſelbiger abgeſeiht, gemeiner Wein daran geſchüttet, gewürzt und ferner mit einander geſotten, ferner der Fiſch noch einmal

ab-

abgeſeiht, ein wenig gutes Gewürz auf den Boden der Schüſſel geſtreut, und der Fiſch, wenn die ſulzigte Brühe ein wenig geſtanden und gefallen iſt, in die Mitte der Schüſſel gelegt. Nach dieſem muß man das Lautere von der ſulzigten Brühe durch ein ſauberes Tuch ſeihen, ein wenig in die Schüſſel ſchütten und geſtehen laſſen, damit das Gewürz nicht in die Höhe ſchwimmen möge, hernach die Schüſſel mit der Sülze vollends gar voll ſchütten, und wenn ſie gleichfalls ſchon ein wenig geſtanden, oben mit Mandeln belegen. Soll ein Theil beſagter Mandeln verguldet werden, ſo pflegt man jedesmal einen weiſſen und einen verguldeten wechſelsweiſe zu legen, auch dem Fiſch das Maul, den Schwanz, den Rückgrad und die Floßfedern hübſch zu vergulden. Dieſe Fiſchſulzen haben aber noch ein beſſeres Anſehen, wenn Grundeln ſchön blau abgeſotten und die Sulzen damit zierlich beſetzt werden, auf die Art, als wenn ſie ſchwämen; doch müſſen ſie gleich in die Sulze, wenn ſie noch nicht völlig geſtanden iſt, geſetzt, zuvor aber den Fiſchlein die Mäuler und Schwänze verguldet werden.

27. Wie macht man eine braune Fiſchſulze?

Man muß einen Karpfen oder Hecht abſtechen, den Schweiß im Wein auffangen, ſchuppen, die Schuppen zu dem aufgefangenen Blut in eine Pfanne thun, mehr Wein dazu ſchütten, es mit einander ſieden laſſen, zum öftern abſchäumen, mit einigen Lorbeerblättern in einen Mörſel ſtoſſen und durchtreiben. Wenn nun die Fiſche geſalzen und halb geſotten ſind, wird die Brühe zum Theil davon abgegoſſen, an die durchgetriebene Brühe ein Glas Eßig geſchüttet, mit Pfeffer, Ingber, Gewürznägelein und

Zucker gewürzt, und wenn es beliebig, können auch geſchnittene Mandeln und Weinbeeren daran gethan werden. Wenn ſolches geſchehen, pflegt man es zu ſieden, richtet die Fiſche an, gießt die Brühe darüber, ſetzts in einen Keller und läßts geſtehen, ſo wird es alsdann recht ſeyn.

28. Wie eine Forellen-Sulze?

Dieſe Sulze kan auf eben die Art, wie eine Citronenſulze bereitet werden, wenn man nemlich die Forellen am Bauche aufſchneidet, ein dünnes Spießgen oben am Hals hinein ſteckt, daß es unten bey dem Schwanze wieder heraus geht, und ſodann damit ein wenig biegt, daß es krumm bleibt und nicht weichen kan. Nach dieſem muß Eßig in einem kleinen Häfelein nur warm, aber nicht ſiedend gemacht, ein Händlein voll Salz darein geworfen und über die Fiſche geſchüttet werden, damit ſie hübſch blau bleiben. Wenn ſolches geſchehen, hält man Waſſer, Eßig und ein Gläsgen voll Wein in einer Pfanne übers Feuer, legt die Forellen im Sud darein, läßt ſie ſieden, doch alſo, daß ſie nicht zerfallen. Man nehme aber dieſes zur Probe, daß wenn die Augen heraus gehen, oder ſich löſen wollen, ſie fertig ſind. Ferner werden ſelbige ſauber abgeſeiht und in eine Schüſſel gelegt, zuvor aber Kopf, Schwanz und Floßfedern verguldet, Zungen, Augen und Zähne aber verſilbert. Endlich ſchüttet man die Sulze in die Schüſſel, wie bereits ſchon im Vorhergehenden angemerkt worden.

29. Wie eine Hecht-Sulze?

Man nimmt einen groſſen Hecht, ſchneidet ihn am Bauche auf, ſpaltet ſolchen aber nicht, ſondern macht

macht groſſe runde Stücke daraus, ſiedet den Fiſch blau ab, aber nicht ſo, daß er völlig abgeſotten würde, ſondern man legt ſelbigen wohl verwahrt beyſeite und bereitet folgende Sulze: Man pflegt nemlich den beſten Wein zu nehmen, und zu einer halben Maas deſſelben 3 Loth klein geſchnittene und in Wein geweichte Hauſenblaſen und darinn ſieden zu laſſen, hernach zu eben demſelben Wein eben ſo viel friſchen zu ſchütten. Zu jedem Pfund Hecht wird ein halber Schoppen Wein, 1 Schoppen feine lautere Erbſenbrühe und eben ſo viel Eßig gerechnet; ſodann wirft man auch 2 geſchälte Aepfelſchnitze darein, nimmt ſie aber beyzeiten wieder heraus, damit ſie nicht zerfallen. Es kan auch das Saure von einigen friſchen Citronen darein gedruckt und alles in einem verzinnten Keſſel oder in einem glaſirten Hafen geſotten werden. Ferner mag man Pfeffer, Jngber, ein wenig Gewürznegelein, Muſcatenblüthe, ziemlich viel zerbrochenen Zimmet, und ein wenig ganze Safranblumen in einem Säcklein hinein thun und ſo lange ſieden laſſen, bis es von dem Gewürze den Geſchmack und von dem Safran die Farbe an ſich gezogen hat, indem dieſe Sulze wohl gelb ſeyn muß; auch muß ſo viel Zucker dazu kommen, bis es recht ſüſſe iſt. Nach dieſem wird das Säcklein heraus genommen, der Fiſch hingegen, wenn die Sulze dicklich zu werden beginnet, hinein gethan und vollends ausgeſotten, alsdann auf ein Brett gelegt, damit er erkalte und die Sulze ferner ſo lange bis ſie geſtehet, geſotten. Wenn man nun ſolche lange aufzubehalten gedenket, ſo darf man wohl abgetrocknete Mandeln und Lorbeerblätter in ein irrdenes Geſchirr und denn den bereits kalt gewordenen Fiſch darein legen, die Sulze oder Brühe

durch ein wollenes Säcklein ſeihen, alſobald heiß ein wenig über den Fiſch gieſſen, hernach, wenn ſie eine Weile geſtanden, wieder Mandeln und Lorbeerblätter darzwiſchen legen, die Sulze vollends darüber ſchütten und an einem kühlen Orte ſtehen laſſen. Wenn nun davon gebraucht werden ſoll, ſo kan man ein Stück von dem Hecht nebſt der Sulze und den Lorbeerblättern heraus nehmen und ſie zuſammen legen. Soll ſelbige aber alsbald verſpeiſet werden, ſo thut man beſſer, wann man die Fiſche in eine Schüſſel ſetzet und die Sulze auf die vorhergehende angezeigte Weiſe darüber ſchüttet.

30. Wie eine Krebs-Sulze.

Man nehme abgeſottene Krebſe, reinige ſie, ſtoſſe ſelbige in einem Mörſel, ſchlage ſie mit gutem Weine durch, nehme andere geſottene Krebſe und laſſe die durchgetriebene Brühe ſieden, hernach wenn ſie ſiedet, thue man die Krebſe hinein, laſſe es zuſammen einen Sud thun, würze es, richte es auf eine Schüſſel an, beſtecke es mit Mandeln und kleinen Roſinen und laſſe es alſo geſtehen. Oder: Man läßt eine Semmel in einer halben Maas Milch weichen, indeſſen kan man 2 Pfund Krebſe in Waſſer abſieden, ſolche nur ein klein wenig ſalzen, ſie ausſchälen, die Scheeren und Schwänze beſonders thun, das beſte von der Naſe, nebſt den übrigen Schalen, wie auch einige Scheeren und Schwänze klein ſtoſſen, alsdann die Krebsſchalen und Semmel jedes beſonders, mit noch einer halben Maas Milch durchtreiben, es zuſammen in ein Häfelein ſchütten, das Weiſſe von 4 Eyern in die durchgetriebene Milch ſtark abklopfen, ſelbige nebſt der Milch in eine Schüſſel ſchütten, die ausgeſchälten Krebſe fein zierlich darein legen, gutes Gewürz dar-

auf

auf ſtreuen, wohl zugedeckt auf Kohlen ſetzen und ſolche aufſieden laſſen, ſo wird ſie geſtehen. Hierauf kan dieſe Sulze nach Belieben entweder kalt oder warm auf den Tiſch gegeben werden.

31. Wie eine Sardellen-Sulze?

Es werden ein paar Kalbsfüſſe, zwey paar Kalbs- und eben ſo viel Schweinsohren, wie auch ein junges Schweinszünglein geſäubert und in Wein und Waſſer geſotten, hernach wann ſie eine Weile geſotten, daß ſie ſchier weich ſind, mag man zwey paar Brieſe, einen Ochſengaumen nebſt Hühner- und Taubenmägen hinein thun, und es mit einander recht ſieden laſſen. Wann nun alles weich iſt, wird es, nachdem die Brühe abgeſeihet worden und ſolches kalt worden iſt, klein geſchnitten, in eine Schüſſel oder Schale gelegt, die Brühe aber nebſt 8 bis 10 klein geſchnittenen Sardellen in einen Hafen gethan und ſo lange geſotten, bis es eine ſtarke Sulze wird, hierauf vom Feuer genommen, eine Citronenſchale darein geworfen, auch dergleichen Saft dazu gedrückt, daß es ein wenig eine Säure bekommt, durch ein Tuch über das Geſchnittene geſeihet und kalt gemacht, damit es geſtehet, ſo iſt es recht.

32. Wie eine Gallerte von Eyern?

Man nehme 10 bis 12 Eyer, thue das Weiſſe beſonders, klopfe es wohl unter einander, menge feinen Zucker darein, alsdann kan dicker Rahm zum Feuer geſezt, und wann er zu ſieden anfängt, ſolcher vom Feuer gehoben und kalt gemacht werden. Zuvor aber muß man das Gelbe von den Eyern nehmen, auch Zucker darunter miſchen, Milch wohl heiß machen, die Dottern darein ſchütten, bald hernach ein wenig

Waſſer dazu gieſſen, damit ſie zuſammen lauffen, in ein Tüchlein faſſen, zuſammen binden, es beſchweh-ren, daß das Waſſer davon lauffen und härtlich wer-den möge, hierauf länglichte oder breite Stücklein davon ſchneiden und in eine Schüſſel anrichten. Wann es beliebig, kan man auch kleine Roſinen darüber ſtreuen und das Eyerklar darauf ſchütten. Es können auch gefüllte oder nur abgeſottene harte Eyer genom-men, halb von einander geſchnitten, neben das Gel-be von Eyern angerichtet und in den Keller geſezt wer-den, damit ſie geſtehen, ſo wird die Gallerte gut ſeyn.

33. Wie eine weiſſe Sulze?

Hiezu wird das Weiſſe von Eyern genommen, gute dicke Milch und Roſenwaſſer daran geſchüttet, gezuckert, wohl durch einander geklopft, in einer Pfanne über das Feuer geſezt, unter ſtetem Rühren auf-geſotten, in eine Schüſſel gegoſſen, alsdann, wann ſie geſtanden iſt, mit Mandeln beſteckt.

34. Wie eine Kranken-Sulze?

Man pflegt 3 Pfund Kalbfleiſch, 4 Pfund Rind-fleiſch aus den Lenden, wie auch ein altes Huhn zu nehmen, ſolches alles klein zu hacken, es mit Salz, Waſſer und etwas ganzer Muſcatenblüthe in eine zin-nerne Flaſche zu thun, bis ſie recht voll wird, ſelbige wohl zuzuſchrauben, mit einem angemachten Teige recht veſte zu verkleben, ſie in ein mit Waſſer ange-fülltes Geſchirr zuſetzen, 3 bis 4 Stunden lang darin ſieden zu laſſen, alsdann aus dem Waſſer wieder her-aus zu nehmen, die Brühe durch ein härenes Sieb zu ſeihen, das Fleiſch recht auszudrucken, damit alle

Kraft

Kraft heraus kommt, hernach dieſe Brühe in einem irrdenen Geſchirr zu verwahren, und dem Kranken warm davon zu trinken zu geben.

35. Wie eine Bruſt- und Huſten-Sulze?

Hiezu kommen 8 Krebſe, 12 Schnecken, ein Capaun oder ein altes Huhn, eine halbe Kalbslunge ein paar Muſcatenblüthblumen, Scorzoneren und ein wenig Cartoffelwurzeln, nebſt einem Händlein voll kleine Gerſte. Dieſes alles wird klein gehackt oder geſtoſſen, in eine zinnerne Flaſche gethan, ſelbige wohl zugeſchraubt, in einen Hafen mit ſiedendem, Waſſer geſezt, 5 Stunden lang wohl geſotten, hierauf durch ein Tuch ſtark ausgepreßt und damit ſie geſtehe, hingeſezt, ferner zum Gebrauch aufbehalten und verwahrt.

36. Wie eine Lungenſucht-Sulze?

Man kan ein Händlein voll Steinraude und Kerbelkraut, eben ſo viel Rosmarin, nebſt 20 Schnecken nehmen, alles klein ſchneiden, alsdann ſelbiges zuſammen in Geißmilch thun, ſie zudecken, ſo lange ſieden laſſen, bis ſie halb eingeſotten iſt, hierauf es abſeihen, Morgens und Abends ein Schellgen voll davon trinken, ſo iſt es recht.

XXIII. Abſchnitt.

Von Zuckerwerk, verſchiedenen guten eingemachten Sachen, Säften, Conſerven, Marmeladen u. d. g.

I. Vom Zuckerwerk.

1. Wie pflegt der Kochzucker geläutert zu werden?

Hiezu werden 100 Pfund Kochzucker erfordert, welche in einen groſſen Keſſel mit Waſſer gethan, unter einander gerührt und auf ein Kohlfeuer geſezt werden müſſen. Nach dieſem kan man 12 friſche Eyer aufſchlagen, ohne die Schalen nebſt dem Weiſſen vom Ey weg zu machen und ſie mit einer Birkenruthe zu einem Schaum ſchlagen. Hernach wann der Zucker ſiedet, wird ohngefähr ein halber Schoppen Waſſer, nebſt einem guten Theil von den geklopften Eyern darein geſchüttet, alles eine zeitlang zuſammen geſotten, wohl abgeſchäumt und nach und nach Waſſer und Eyer wieder daran gegoſſen. Wann es nun wohl abgeſchäumt worden, muß man den geläuterten Zucker durch ein ſauber leinen oder wollen Tuch ſeihen, ſo wird es ſich zeigen, daß der Syrop a liſſe geſotten worden, welches eigentlich der rechte Sud iſt, wann er ſich lange halten und von guter Dauer ſeyn ſoll. Auf ſolche Weiſe kan eine ſolche Quantität Kochzucker, ſo viel man nemlich will, geläutert werden, wann man Waſſer und Eyer nach Proportion dieſer Quantität darunter ſchüttet.

2. Was

2. Was hat man noch ferner hiebey anzumerken?

Solches beſtehet darin: daß, wann viel Zucker geläutert wird, allezeit viel Schaum, welcher immerzu etwas Zucker mit ſich nimmt, zu geben pflegt. Will man nun ſolchen nicht verlieren, ſo muß der Schaum in den Keſſel mit Waſſer eingerührt und alles zuſammen durch ein ſauber Tuch, wie oben gemeldet worden, filtrirt werden. Dieſer daraus geläuterte Zucker wird ſowol als der erſte gebraucht, ohne daß er den Confituren etwas an ihrer Güte und Schönheit benimmt.

3. Wie viel Waſſer wird eigentlich zu einem Sud Zucker erfordert?

Weilen das Waſſer beym Zuckerſieden unentbehrlich iſt und man im Zweifel ſtehen kan wie viel Waſſer eigentlich zu einer gewiſſen Quantität Zucker genommen werden muß, ſo iſt demnach nöthig zu wiſſen, daß ein halber Schoppen Waſſer zu einem Pfund Zucker hinlänglich genug ſey, indem wann mehr Waſſer dazu kommt, es nur durch Sieden verrauchen muß, damit der Zucker wieder zu ſeinem rechten Sud gelangt.

4. Wie vielerley Grade des Zuckerſiedens giebt es?

Es giebt Zucker: a liſſe, a perle oder a la boulette, a la ſouffle, a la plume, a caſſe und an caramel oder a brule, welche zwey leztere Worte gleich viel bedeuten.

5. Iſt unter dieſen Suden noch ferner ein Unterſchied?

Ja: dieſe Sude werden auch nach ihren gerin-

gern oder ſtärkern Grad unterſchieden; den man pflegt zu ſagen: Petit liſſe und grand liſſe, petit perle und grand perle, la petite plume und grande plume. Das verſtehet ſich ſchon, daß ein jeder Grad ſich unterſcheidet, nachdem er alsdann weniger Conſiſtenz behält.

6. Wie erkennt man den Zuckerſud a liſſe?

Dieſen Sud kennet man daran, daß er zu ſeiner Vollkommenheit gelanget iſt, wann ſolcher nachdem man davon auf den mittlern Finger gethan und auf den Daumen gelegt hat, nicht flieſſet, ſondern rund, wie eine kleine Erbſe darauf ſtehen bleibt, alsdann iſt man hinlänglich verſichert, daß der Zucker a liſſe geſotten iſt.

7. Woran wird der Zuckerſud a perle erkannt?

Daß dieſer Sud in ſeinem vollkommenen Stand iſt, wird daran wahrgenommen, wann mit den Fingern davon genommen und auf den Daumen gelegt wird, hernach man die andern Finger von dannen weg thut, ſo läßt er ſich wie ein kleiner Faden ſo weit heraus ziehen, als man die Finger aufthun kan, und wann dieſes ſich ſo befindet, ſo wird dieſer Sud grand perle genennt; kan man ihn aber nicht ſo weit ziehen, ſo heißt man ihn petit perle menu. Wann dieſer Sud runde Perlen aufwirft, ſo iſt er auch recht.

8. Wie aber der Zuckerſud a ſouffle?

Daß dieſer Sud recht iſt, kan man wahrnehmen, wann ein Schaumlöffel in den Zucker getunkt wird, fliegt nun der Zucker, indem man durch denſelben bläſet, als trockene Blätter in die Luft, ſo iſt

er

er geſotten, fließt er aber noch, ſo iſt er nicht geſotten. Man pflegt auch einen Spatel in den Zucker zu tunken, und wann der Zucker in die Luft flieget, indem er geſchüttelt wird, ſo iſt er recht. Dieſer Sud wird auch a Rozat genennt.

9. Wie ferner den Zuckerſud a la plume?

Dieſer Zucker wird für vollkommen erkannt, wann man ſelbigen einige Sud mehr als den vorhergehenden thun läßt, und indem durch den darein getauchten Schaumlöffel geblaſen, oder mit der Hand auf den Spatel geſchlagen wird, hernach gröſſere Funken oder Blaſen, welche in die Luft ſteigen, heraus fahren, ſo hat man den Sud a la petite plume; fahren aber, nachdem man es öfters probirt, gröſſere und noch mehrere Blaſen, welche an einander hangen bleiben heraus, ſo wird dieſer Sud la grande plume geheiſſen.

10. Und wie der Zuckerſud a caſſe?

Daß der Zucker a caſſe recht geſotten ſey, erkennt man daraus, wann er, nachdem man den Finger ins friſche Waſſer dunkt und hernach in den ſiedenden Zucker, hierauf wieder ins friſche Waſſer, im Waſſer trocken wird und bricht, ſo kan man verſichert ſeyn, daß der Sud recht iſt; hingegen wann er anpicht und ſich ausbreiten läßt, ſo iſt er noch nicht recht. Beſorgt man aber, daß man den Finger verbrennen möchte, ſo thut man wohl, wann man ein ſaubers Stecklein nimmt und damit eben dieſe Probe macht, ſo wird man gewiß verſichert ſeyn, daß dieſer Sud a caſſe recht ſeyn wird.

11. Wie kan man endlich den Zuckerſud a caramel oder a brule erkennen, daß er recht iſt?

Dieſer Sud iſt recht, wann der Zucker unter dem Zahn nicht als ein Gummi anklebet, ſondern ſich in Stücken brechen läßt. Wann der Zucker a caramel wohl geſotten werden ſoll, ſo muß man wohl in obacht nehmen, daß er zu rechter Zeit, wann er nemlich den nöthigen Grad erreicht hat, weggethan wird, indem er ſonſten völlig verbrennen möchte, wodurch er hernach einen unangenehmen Geſchmack bekommt und zum Gebrauch nicht mehr dienlich iſt; es wäre dann, daß ihm mit Waſſer im Süden wieder geholffen würde. Dieſer Sud iſt der lezte Grad, welchen man dem Zucker im Sieden giebt, taugt ſehr wohl zum candiren und zum Sud von allerhand Confituren und Compoten, wie auch andern die Conditerey betreffende Sachen.

11. Was wird vor Zucker zu den Confituren genommen, und wie vielerley Gattungen Zucker giebt es?

Man trift mancherley Gattungen Zucker an; es giebt groſſen und kleinen Melis- Rapinat- und Canarienzucker. Der erſte wird von den Franzoſen genennet brut oder Sucre blanc, der andere affine, der dritte Sucre fin oder Sucre royal. Dieſe leztere Gattung vom Zucker iſt am feinſten und weiſſeſten. Er diſſolvirt ſich nicht in dem guten Spiritu vini, und iſt dieſes die Probe, die davon gemacht werden kan. Von allen dieſen Gattungen hält man den weiſſeſten, härteſten und welcher am beſten klinget, vor den allerbeſten zu den Confituren und ſelbiger muß auch genommen werden.

13.

13. Kan man aber noch einen andern Zucker dazu nehmen?

Warum nicht? Anſtatt dieſes Zuckers kan man ſich auch der Caſſonade oder des Kochzuckers bedienen. Es wird dafür gehalten, daß der Kochzucker beſſer zuckere, als der Zucker ſelbſt. Der weiſſeſte iſt der beſte, und iſt wohlfeiler als der Raffinatzucker.

14. Was iſt der Kochzucker oder die Caſſonade vor ein Zucker?

Es iſt eine Art Zucker, welcher entweder in Pulver oder kleinen Stücken, oder auch in groſſen Stücken wird, und der Caſſonade gehet weiter nichts ab, als daß ſie nicht hart iſt, noch wie ein anderer Zucker in Zuckerhüte kan formirt werden.

15. Was hat man vor Farben zur Zuckermahlerey nöthig?

Hiezu wird recht ſchöne rothe, violet, braunrothe, graß- wie auch hellgrüne, blaue, goldgelbe, citronen- und pomeranzengelbe, wie auch die Haarfarbe gebraucht.

16. Wie werden dieſe Farben nun verfertiget?

1) Zur recht ſchön rothen Farbe nimmt man 1 Viertel Pfund Fernambuck, weicht ihn 8 Tage lang in ein Geſchirr mit Waſſer, läßt es 3 Stunden lang ſieden, preßt es durch ein Tuch, ſchüttets in ein offenes Glas, ſezts auf einen warmen Ofen in den Sand, daß es ſich vollends ſezt, und das Nachgebliebene ſo dick wird, daß man damit mahlen kan, alsdann muß mans verwahren.

2) Zur violetten Farbe kan 1 Viertel Pfund Bra-

Braſilienholz genommen, geweicht, geſotten und verwahrt werden, wie bey der rothen Farbe gemeldt worden. Im Kochen aber muß man 2 Loth Alaun hinein werfen, hernach wenn man damit färben will, ſich, wie bey der rothen Farbe verhalten.

3) Wenn man braunroth färben will, nimmt man 1 Viertelpfund Braſilienſpäne und verhält ſich damit wie bey der violetten Farbe gedacht worden, nur darf kein Alaun dazu genommen werden.

4) Wie pflegt man graßgrün zu färben? Dieſes geſchiehet, wenn man Saftgrün in ſauber Brunnenwaſſer einweichet, doch daß die Farbe fein dick bleibe; hernach wenn man damit mahlen will, muß man es mit Gummiwaſſer temperiren.

5) Bey der hellgrünen Farbe verfährt man wie bey der graßgrünen und hierzu wird Berggrün genommen.

7) Zur Citronenfarbe pflegt man Gummi-Gutte zu nehmen und ſich wie bey den vorigen zu verhalten, nur daß kein Gummiwaſſer, ſondern nur ſchlecht Waſſer dazu genommen werden darf.

8) Wenn man pomeranzengelbe Farbe machen will, ſo nimmt man feine Mennige, reibt ſie mit Brunnenwaſſer, und wenn man damit mahlen will, macht man ſie mit Gummi an.

9) Die blaue Farbe wird von Saftblau bereitet und zwar auf die Art wie die grüne. Oder: man nehme blaue Kornblumen, zupfe ſie ab, ſtoſſe ſie zu einem Muß in einem Mörſel und preße den Saft heraus, ſo iſt man auch im Stande damit zu mahlen.

10) Zur Haarfarbe nimmt man Umbra und verfährt damit wie mit der Mennige.

Mit dieſen Farben kan aller Zucker gemahlt werden;

den; ſoll aber das Aufgeblaſene mit Glanz beſtreut werden, wie einige die Gewohnheit haben, muß man ein wenig mehr Gummi dazu nehmen, und weil es noch naß iſt, den Glanz darein ſtreuen. Doch muß man ſich wohl vorſehen, daß kein Gelb auf Grün, oder Roth auf Blau geſtreut wird, ſondern wie die Farbe der Bilder beſchaffen iſt, muß auch der Glanz ſeyn.

17. **Wie ſind aber die Farben in den Zucker zu bringen?**

1) Wenn man die gelbe Farbe in den Zucker bringen will, muß man Safran in Brandwein auflöſen, daß der Brandwein fein ſtark gefärbet ſey; alsdann wird geſtoſſener Zucker in einem meßingenen Keſſel zum Feuer geſezt und ſolcher nach und nach mit dem gefärbten Brandwein, bis er gelbe genug wird, angefeuchtet; der Zucker aber muß ſtets gerührt werden und immerzu trocken bleiben; wenn er nun fertig iſt, muß er noch einmal geſtoſſen und durchs Zuckerſieb geſiebet werden, alsdann iſt er zum Gebrauch recht und gut.

2) Die rothe Farbe in den Zucker zu bringen, kan mit Sandelholz, welches auch mit Brandwein ausgezogen wird, geſchehen, wird aber längere Zeit hierzu, als bey dem Safran erfordert. Will man dieſe Farbe heller haben, ſo nimmt man Fernambuck; ſoll ſie aber dunkler ſeyn, Braſilienholz und verfährt im übrigen wie mit dem gelben Zucker.

3) Will man grüne Farbe in den Zucker bringen, ſo nimmt man Saftgrün und verfährt damit eben ſo wie mit dem Safran.

4) Wenn endlich blaue Farbe in den Zucker gebracht werden ſoll, muß man Lackmuß nehmen, und es eben ſo wie mit dem Vorhergemeldten machen.

18. Wie wird eine Tinctur, womit man Zucker färben kan, gemacht?

Man nimmt Violen, ſtoßt ſie klein und preßt ſie aus; hernach thut man den Saft in ein porcellanen Geſchirr, läßt es in der Wärme trocknen, wenn es trocken iſt, nimmt man es heraus, thut wieder anders hinein bis es alles trocken, und verwahrt es wohl. Mit dieſer Tinctur kan man allerhand Zucker mahlen; auch können Roſen, Nelken, Peterſilie, u. d. g. andere Farben auf die Weiſe zubereitet werden.

19. Wie pflegt man zu candiren?

Vorhero muß man fein geläuterten Zucker in einem Keſſel zergehen und ſo heiß werden laſſen, daß man einen Finger darin leiden kan, hernach die Blumen, Früchte, Wurzeln, Gewürz oder was man zu candiren beliebet, hinein tunken und ſolches muß wenn es ſtark candirt ſeyn ſoll, zweymal geſchehen, alsdann es in ein Sieb legen und bey der Wärme trocken werden laſſen. Oder: die Früchte, Wurzeln u. ſ. f. werden in ein breites Geſchirr gelegt, damit keines das andere berühren möge, auch allenfalls ſchmale Hölzgen dazwiſchen gethan und völlig mit Zucker bedeckt. Nach dieſem läßt mans alſo 24 Stunden lang ſtehen, ſezt ſodann das Geſchirr aufs Feuer, damit es ein wenig warm wird und ſich lößt, kehrt es hierauf auf ein Brett um, daß es heraus fällt, lößt es mit einem Meſſer von einander und läßts in einem Siebe vollends trocken werden.

20. Wie glacirt man Zuckerbrod?

Man pflegt Eyerklar und geſtoſſenen Zucker zu nehmen,

nehmen, beydes wohl unter einander zu klopfen, bis es ohngefähr ſo dicke wie ein Mehlbrey wird, hernach ſelbiges mit einem Meſſer auf das Zuckerbrod zu ſtreichen, und dieſe Glace bey gelindem Feuer hart werden zu laſſen. Das Zuckerbrod kan auch mit zuſammengerührtem Zucker und wohlriechenden Waſſern glacirt werden.

21. Wie macht man glacirten Marzipan?

Es wird ein Teig angemacht wie bey dem gemeinen Marcipan angezeigt wird, hernach ſelbiger auf einem Tiſch geſponnen, ihm eine ſelbſt beliebige Form gegeben, im Backofen ein wenig getrocknet, alsdann mit ein wenig Pomeranzenblüth- oder andern wohlriechenden Waſſern in eine Schüſſel gethan, nach und nach Zucker, Saft und Marmelade von einer ſelbſt beliebigen Baumfrucht darunter gemiſcht, alles mit einem Löffel unter einander gerührt, bis der Glace ohngefähr ſo dicke als ein Brey wird. Wenn man will kan man auch Eyerklar in einer Schüſſel mit einem Löffel wohl unter einander rühren, und dieſe Glace, wie die vorhergehende fertig machen. Wenn ſie beginnt dicke zu werden, ſo muß man ja nicht vergeſſen ein wenig Citronenſaft darein zu thun. Wenn nun die Glace auf dieſe oder jene Weiſe verfertigt iſt, ſo pflegt man eine von dieſer Glace auf die Marzipanſtücke zu ſtreichen, ſie ſodann auf Pappier zu ſetzen, und ſie eine Seite nach der andern wie die vorhergehende, unter einem Backofendeckel zu backen. Dieſe beede Sorten von Glacen können auf allerhand Teig, Torten, Abaißen und Früchten wohl gebraucht werden.

22. Wie wird ein weiſſer Spiegel auf Marzipan gemacht?

Man nehme das Weiſſe vom Ey, thue es in eine irrdene Schüſſel, rühre ſo viel fein durchgeſiebten Zucker darein, damit es ganz weiß, dicke und glatt wird, auffließſet, ſchütte es auf den gedörrten Martizan, und laſſe ihn beym Ofen trocken werden.

23. Wie ein bunter Spiegel?

Es wird vorgemeldter weiſſer Spiegel vom Eyweis und Zucker bereitet, und wenn man denſelben aufgetragen hat, noch mehr auf dieſe Art gemacht, hierauf roth, blau und gelb, wie es beliebig, gefärbt, wenn nun ſolches geſchehen, läßt man hin und wieder einen Tropfen auf den Weiſſen fallen, zieht die Farbe mit einem Stöckgen unter einander durch und läßts ertrocknen. Sollen die Marzipane mit Bildern geziert werden, muß man ſolche, weil der Spiegel noch naß iſt, aufſetzen. In der Mitte pflegt man auch wohl einen Eisbaum zu ſetzen.

24. Wie wird aber ein ſolcher Eisbaum gemacht?

Man kan ein Sträuchlein Roßmarin durch geklopftes Eyweis ziehen, eine Viertelſtunde alſo ſtehen laſſen, hierauf ſelbiges mit zart geſtoſſenem guten Canarienzucker beſtreuen, den Eisbaum wiederum ſo lange ſtehen laſſen, bis er ganz trocken iſt, alsdann ihm die Spitzen verguldên, und den Marzipan damit beſtecken.

25. Wie ein rothes Eis?

Dieſes wird wie der weiſſe Spiegel gemacht, nur daß es mit Kirſchenſaft gefärbt wird.

26. Wie ferner Mandel-Eis?

Man pflegt Eyerklar ſo viel man will, zu nehmen, halb Zucker und halb zu Mehl abgerührte Mandeln darein zu rühren, bis es ein dicker Brey wird, hernach dasjenige Stück, welches beliebig, damit Meſſerrückens dicke zu überſtreichen.

27. Wie Tragant-Eis?

Der Tragant wird über Nacht in Roſenwaſſer eingeweicht, durch ein Tüchlein gedruckt und Zucker darein gerührt, daß es ein dicker Brey wird, ſo iſt es recht.

28. Und wie ein Zimmet-Eis?

Man kan fein geſiebten Zucker in eine meßingene Pfanne thun, darnach viel Eis gemacht wird, hierauf den Zucker auf einer Glut wohl abtrocknen, ferner zart geſiebten Zimmet darunter miſchen, damit es hübſch braun wird, den Saft von 1 oder 2 Limonien darein drucken, daß es die rechte Dicke bekommt, und es auf eine Torte oder ander Gebacknes ſtreichen, ſo wird es recht ſeyn.

29. Wie werden hohl gegoſſene Zucker-Bilder und Früchte gemacht?

Wenn man dieſe Arbeit vornehmen will, muß man Zucker nehmen, ſolchen a la plume oder ſo lange ſieden, daß, wenn man eine Spindel in den Zucker tunket und damit in die Luft ſchlägt, der Zucker wie Faden davon fliegt. Hierauf wird der Zucker vom Feuer gethan, ſelbiger mit dem Kochlöffel vom Rande des Keſſels ein wenig abgerieben, damit er wieder mit dem andern zerſchmelzen möge, und in zuvor ge-

wärmte Formen gegoſſen; hernach läßt man ſie etwa ein Vater unſer lang ſtehen, bis man ſieht, wie der Zucker oben am Loche der Forme geſtehen will; alsdann kan man das Loch lüften, und den Zucker ſo viel möglich heraus lauffen laſſen, hierauf es wiederum nicht gar eine halbe Stunde lang ſtehen und kalt werden laſſen, ſodann die Forme löſen, die Frucht heraus nehmen, das Loch mit dem herausgelaufenen Zucker beſtreichen, das Bild oder die Frucht mit einem Meſſer beſchneiden und putzen, endlich ſelbige, bis ſie gemacht werden ſolle, austrocknen laſſen. Das Mahlen wird einem jeden der Verſtand geben, damit man das Bild oder die Frucht nach ſeiner gehörigen Art vorſtelle.

30. Wie aber voll gegoſſene?

Zu ſelbigen muß man den vorbeſchriebenen Zucker nehmen, auch ſolche auf eben dieſe Weiſe gieſſen und mahlen, ingleichem den Bildern mit Stöckgen helfen, dieſe Stöckgen aber ehe ſie gegoſſen werden in die Forme legen, welches hingegen bey den hohlen nicht angeht, deswegen nur Früchte bey den hohlen gegoſſen werden. Sodann iſt auch wohl zu merken, daß die voll gegoſſene in den Formen länger ſtehen müſſen, damit ſie recht ertrocknen, ehe man ſie heraus nimmt. Die Urſache iſt dieſe, weil aller Zucker darinnen bleibt, ſo wird auch mehr Zeit zu deſſen Erkühlung erfordert.

31. Und wie aufgelaufene Bilder?

Es wird der dritte Theil eines Bechers mit feinem Tragant gefüllt, ſelbiger voll Regen- oder Roſenwaſſer gegoſſen, anfänglich einige mal gerührt, eine Nacht

alſo

alſo ſtehen gelaſſen, alsdann der Tragant in einem ſteinernen Mörſel zu einer ſtarken Maſſe mit dem beſten Canarienzucker geſtoſſen, daß er nemlich in Formen gedruckt werden kan, hierauf ſolches in einem Canditorofen geſchwinde abgebacken, doch aber, daß es nicht braun wird, und endlich, wenn es kalt worden iſt, ordentlich angemahlt, oder nach Belieben verguldet.

32. Wie ferner eine Art Bilder von Marzipan?

Hierzu wird fein hart abgebrannter Marzipan-Teig genommen, durch Beyhülfe einigen Stärkmehls in Formen gedruckt, in einem Canditorofen bräunlich gebacken, die Stärke mit einer Bürſte davon abgerieben und verguldet, ſo iſt es recht.

33. Wie pflegt man hingegen Mandelbilder und Früchte zu verfertigen?

Man pflegt ein halb Pfund geſtoſſene Mandeln und ein Viertelpfund geſtoſſenen Zucker zu nehmen, es mit Roſenwaſſer abzurühren, und auf einer Kohlenglut in einer Canditor-Schüſſel oder meßingenen Keſſel abzutrocknen, es muß aber immerzu gerührt werden, und zwar ſo lange, bis es nicht mehr an den Händen kleben bleibt, wenn man darauf ſchlägt; hierauf wieder vom Feuer gethan, kalt gemacht, daß man es angreifen kan, und dieſer Teig mit geſtoſſenem Zucker auch mit etwas Stärkmehl ſtark ausgearbeitet. Wenn dieſes geſchehen, ſo verfertigt man Früchte davon, wie es beliebig, entweder in der Hand, oder auch in Formen gedruckt, legt ſelbige auf ein Papier und läßt ſie in einem Siebe beym Ofen ertrocknen, oder dörrt ſie in einem Zuckerofen, und macht

ſie nach eigenem Belieben. Auf dieſe Weiſe können allerley Bilder, Früchte, Thiere, Fiſche, Schnecken, Auſtern, Muſcheln u. d. g. nach Lebensgröſſe verfertigt werden. Will man es nicht ſo gut haben, kan man einen guten Theil Stärkmehl darunter nehmen.

34. Wie kan man einen recht guten Marzipan von Mandeln machen?

Man muß 1 Pfund Mandeln in kalt Waſſer weichen, bis die Schalen davon abgezogen werden können, hernach wenn ſie abgezogen ſind, aus friſchem Brunnenwaſſer waſchen, auf einem Reibeiſen mit Roſenwaſſer zart abreiben, alsdann ein halb Pfund zart geſtoſſenen Zucker unter 1 Pfund Mandeln rühren, ſolche in einem meßingenen Becken auf ein Kohlfeuer ſetzen, dieſen Zucker- und Mandelteig immerzu umrühren, damit er ſich nicht anlegen möge, ſolchen ſo lange abtrocknen, bis er nicht mehr an den Fingern kleben bleibt, hernach ihn auf ein Brett heraus ſchütten, daß er ein wenig erkühlt, endlich mit etwas Mehl und Zucker auswirken. Einige bedienen ſich anſtatt des gemeinen Mehls, des Stärkmehls zum Auswirken, ſtoſſen zuvor die weiſſe Stärke, beuteln ſie auch durch ein härenes Sieb aus, laſſen dieſen Teig über Nacht im Keller ſtehen, damit er zähe wird, und ſich beſſer verarbeiten läßt. Es können aus dieſem Marzipanzeuge allerley Früchte und Marzipan nach Belieben verfertigt werden.

35. Und wie wird ein Marzipan mit Citronen oder Pomeranzen gemacht?

Aus dem vorgemeldeten Marzipanzeug wird die beliebte Form auf Oblaten gemacht, ſolche zuvor ein

wenig

wenig mit Roſenwaſſer angefeuchtet, auch Zimmet und Muſcatenblüth darauf geſtreut, mit dem Mandelzeug überſtrichen, das Blech mit Mehl beſtreut, hernach der darauf gelegte Marzipan in Ofen geſetzt, ein wenig gebacken, hernach mit einem Eis- oder andern weiſſen Spiegel übereiſet, wieder in Ofen geſetzt, bis er ertrocknet, alsdann mit Pomeranzen- oder Citronenſchalen ausgeziert, und nach Belieben verguldet, oder eine von Tragant verfertigte Blume oder Bildlein in die Mitte gelegt. So es gefällig iſt, kan auch zu dieſem Marzipan die allgemeine Mandelmaſſe gebraucht werden.

36. Wie wird ein Guß auf den Marzipan gemacht?

Man pflegt das Weiſſe von 1 oder 2 Eyern zu nehmen, es wohl zu zerklopfen, alsdann feinen durchgeſiebten Canarienzucker Löffel voll weiſe dazu zu rühren, beſtändig zu rühren, bis es ein rechter weiſſer Brey wird, hierauf ein wenig Citronenſaft hinein zu drucken, auch den Marzipan auf den Boden mit ein wenig Citronenſaft zu beſtreichen, endlich den Guß auch darein zu thun, mit eingemachten Citronen- und Pomeranzenſchalen, geſchnittener Succade und buntem Streuzucker ſauber auszuzieren, und abzutrocknen, ſo wird es alsdann recht und gut ſeyn.

37. Wie macht man einen aufgeſprungenen und geblätterten Marzipan?

Hierzu kan man 3 Loth feinen durchgeſiebten Zucker und 1 Loth Roſenwaſſer in eine irdene Schüſſel thun, es ſo lange ſchlagen, bis es ſo dicke wird, daß es kaum mehr vom Meſſer fließt, hierauf eines Meſſerrücken dicke auf den Marzipan ſtreichen, und

oben und unten Feuer geben, alsdann wenn es beginnt heiß zu werden, das unterſte Feuer völlig wegzuthun, und wenn es anfängt aufzugehen, einen Bogen Pappier darauf legen, denn ſonſt möchte es leichtlich braun werden und verderben. Man muß aber allemal den Marzipan 2 Tage vorher trucknen, ehe der Spiegel darauf gegoſſen wird, ſonſt iſt alles verdorben, und die Arbeit vergeblich.

38. Wie einen gleiſſenden Marzipan?

Es werden 3 Viertelpfund abgezogene Mandeln auf einem Reibeiſen zart abgerieben; hernach muß man weiſſes Roſenwaſſer gemächlich darein tröpfeln, damit die Mandeln keinen ölichten Geſchmack bekommen, ferner 3 Viertelpfund zart geſtoſſenen Zucker in ein Schälgen ſchütten, ſolchen mit den Mandeln aufs beſte zu einem ſchönen glatten Teig abrühren, alsdann den abgerührten Mandelteig auf Rauten geſchnittene Oblaten eines guten Meſſerrückens dicke ſtreichen, ein hölzernes Schäufelgen in Roſenwaſſer tunken, den aufgeſtrichenen Teig damit überfahren, ihn mit Zucker überſtreuen, und ſodann wieder mit dem Mandelteig, hernach mit dem Schäufelein, wie zuvor, darüber fahren, die Mandeln aber nicht allzu ſtark befeuchten, indem ſie nur fein glatt gemacht werden müſſen. Wenn dieſes geſchehen, kan man Zucker darauf ſtreuen, wieder mit dem Schäufelein darüber fahren, dieſes zu 3 malen wiederhohlen, ferner ſolche auf ein rundes Blech, hernach in eine Tortenpfanne ſetzen, eine ſtarke Glut auf den küpfernen Deckel machen, damit ſie geſchwinde aufgehen, aber öfters zuſehen, daß ſie nicht braun werden, denn ſie ſind in

einer

einer Stunde gebacken. Wer will, kan ſie auch in einem Oefelein anſtatt der Tortenpfanne abbacken laſſen.

39. Wie einen krauſen?

Vorher werden feine ſüſſe Mandeln geſchält und wie die andern geſtoſſen, hernach wenn ſie wohl geſtoſſen ſind, pflegt man nach und nach Zucker darein zu mengen, und zwar ſo lange, bis man einen brauchbaren Teig, den man, wie man will, ſpinnen kan, daraus zu verfertigen. Wenn nun der Teig alſo zugerichtet iſt, wird ſolcher in einer ſelbſt beliebigen Geſtalt und Form auf Pappier gelegt, hiernächſt nur auf einer Seite unter dem Backofendeckel gebacken, und kalt gemacht, und wenn er kalt iſt, die andere Seite auf gleiche Weiſe gebacken, hierauf ſelbiger ganz warm vom Pappier gehoben, ſo bekommt man ſodann einen leichten, feinen und recht niedlichen Marzipan.

40. Wie einen gefüllten?

Es wird ein guter Theil von dem oben angezeigten Marzipanzeug eines kleinen Fingers dicke ausgewälgert, eine Form, wie es beliebig, entweder rund, wie ein Stern, Roſe, oder Rautenweiſe daraus geſchnitten, von eben dieſem Teige ein 2 bis 3 Finger hoher Rand herum gemacht, eine Fülle von gröblicht gehackten Mandeln, Citronat, Cardamomen, Zucker und Zimmet, mit Zugieſſung ein wenig Malvaſiers, darauf gelegt, alsdann ſolche mit einem andern Stück gleich dem Boden, von eben dieſem Marzipanzeuge bedeckt, ein Spiegel darauf gegoſſen, mit einem Bild belegt, oder mit in Zucker eingemachten Sachen ausgeziert, ſo iſt es recht. Hierbey iſt noch nöthig anzumerken, daß man die Fülle nicht zu naß mache.

41. Wie einen von Muſcatenzeug?

Zuvor muß man 6 Eyer zerklopfen, eines Eyes groß Butter und einen Löffel voll Zimmet oder Roſenwaſſer darunter rühren, hierauf von einem recht feinen Mehl ein gelindes Teiglein anmachen, ſolches mit Zucker wohl abkneten, eines kleinen Fingers dicke austreiben, ein von Kartenpappier ausgeſchnittenes Herz, Roſe oder Raute auf den Teig legen, ſelbiges durchſchneiden, es auf ein mit Butter beſtrichenes und mit Mehl beſtreutes Blech ſetzen, im Ofen backen laſſen, und endlich mit einem glatten Eis überſtreichen, auch nach Belieben verguldên.

42. Wie wird ein Herren-Marzipan bereitet?

Man pflegt 1 Pfund feine Mandeln zu ſchälen und zart zu ſtoſſen, 2 friſche Eyerklar darein zu thun, alles recht unter einander zu reiben, mit geſtoſſenem Zucker zu vermiſchen, einen brauchbaren Teig daraus zu machen, ihn mit einem Stämpfel durch eine Spritze zu treiben, alsdann Ringe daraus zu formiren, und ſolche in einem Backofen bey gelindem Feuer zu backen, ſo wird der Marzipan recht gut und ſchön werden.

43. Wie aber auf Niederländiſche Art?

Vorhero werden Mandeln abgezogen und geſtoſſen, oder zart gerieben, hernach wird Zucker darunter gemiſcht, nachdem man es ſüß verlangt, alsdann in Rautenform auf Oblaten geſtrichen, neben herum bezwickt, auf ein mit Mehl beſtreutes Kupferblech gelegt, in Ofen geſetzt, ein wenig bräunlicht gebacken, hierauf wieder heraus genommen, ein von Zucker und Roſenwaſſer angemachter Eisſpiegel darüber gegoſ-

ſen,

ſen, gefärbter Zucker darein geſtreut, wieder in den Ofen geſtellt, getrocknet, auch ſolches, wo es bezwickt worden, mit verguldeten Piniennüßlein beſteckt, ſo iſt es recht.

44. Wie ein Kraft-Marzipan?

Hierzu wird ein abgetrockneter Marzipanzeug genommen, ſelbiger zu kleinen Stücklein geſchnitten, mit Gewürznägelein, Cardamomen, Muſcatenblüth, ein wenig Roſenzucker und Zimmet, wie auch mit klein geſchnittenen Citronen- und Pomeranzenſchalen, Citronat und Piſtaciennüßlein vermiſcht und unter einander gewirkt, noch ein wenig Roſenwaſſer dazu geſchüttet, damit der Teig bey einander bleiben möge, alsdann der Marzipan ſo groß, als man ihn haben will, ausgewälgert, auf eine Oblate, und ſodann auf ein Blech gelegt, ein aufgeſetztes Rändlein herum gemacht. Nach dieſem kan man ſolches im Ofen ein wenig ſtehen laſſen, bis es bräunlicht wird, hernach kalt werden laſſen, einen Eißſpiegel darüber gieſſen, ihn fein gleich ſtreichen, wiederum Citronen- und Pomeranzenſchalen, Citronat, wie auch Piſtaciennüßlein klein ſchneiden, ſelbige auf den Marzipan ſtreuen, nochmals in Ofen ſetzen, bis der Zucker trocken wird, alsdann vergulden, wenn es beliebig iſt, ſo wird es recht ſeyn.

45. Wie ein Anis-Marzipan?

Man kan ein halb Pfund wohl durchgeſiebten Zucker und eben ſo viel ſchönes Mehl nehmen, zuvor aber 2 bis 3 Eyer, nachdem ſie groß ſind, ausſchlagen, ſolche eine gute Weile zerklopfen, hierauf nach und nach den Zucker, alsdann auch das Mehl darunter rühren, den Teig auf einem Brett behende abwirken,

ſelb

ſelbigen faſt Meſſerrückens dicke auswälgern, ihn in die mit Mehl beſtreute Mödel drucken, den Teig fein ausſchneiden, ihn alſo einige Stunden oder auch über Nacht ſtehen und ertrocknen laſſen, ferner das Blech mit Butter beſchmieren, ſolches hernach wieder mit einem ſaubern Tuch ein wenig überſtreichen, oder aber es mit Mehl beſtreuen, den Teig alſo backen laſſen, daß er fein weiß bleibt, und ihn mit einem Meſſer herabnehmen. Wenn ein Teiglein von einem wohl zerklopften Ey, 6 Loth Zucker, und Mehl abgerührt wird, ſo lauft es ſchön auf. Wenn man will, ſo kan man auch geſtoſſenen Anis darunter rühren.

46. Wie werden Schlangen von Marzipanzeug gemacht?

Hiezu wird ein halb Loth Mandeln genommen, mit ein wenig Roſenwaſſer ſo trocken als es ſeyn kan, und zwar etwas gröber als zu den Mandeltorten, abgeſtoſſen, hierauf 12 Loth Zucker gerieben, wohl durchgeſiebt, nebſt 2 auf einem Teller wohl abgeklopften Eyerweiß unter die geſtoſſenen Mandeln gerührt. Hierauf rührt man eine halbe Muſcatennuß, 1 Quintlein Zimmet und ein wenig Cardamomen, aber alles klein zerſtoſſen, nebſt fein abgeriebenen Citronenſchalen wohl unter einander, klebt Oblatenblätter auf einander, formirt die Schlangen in der Runde nach eigenem Belieben, zieht mit einem Meſſer über und über Spitzlein in die Höhe, backt ſie in einer gleichen Hitze fein langſam ab, alsdann können auch die Spitzlein verguldet werden.

47. Wie Brezeln von Marzipanzeug?

Die Brezeln werden von einem abgetrockneten Marzipanzeug formirt, gelblicht gebacken, beeiſen, mit

mit einem gröblicht geſtoſſenen Zucker beſtreut, im Ofen abgetrocknet und gebacken.

48. Wie Schiffgen und Früchte von Marzipan?

Man pflegt geſtoſſene und mit Roſenwaſſer abgeriebene Mandeln zu nehmen, allerhand gutes Gewürze, als Gewürznägelein, Cardamomen, Muſcatennuß, Zimmet, Citronenſchalen, auch etwas Saft hievon, ein wenig Zimmetwaſſer und geſtoſſenen Zucker darunter zu thun, doch darf von dem Gewürze nicht viel ſeyn, nachdem man nemlich viel Mandeln darzu nimmt. Wann dieſes geſchehen, muß mans in einem meßingenen Keſſel über dem Feuer ein wenig abtrocknen, ſodann Oblaten wie Früchte oder Schiffgen mit einem Meſſer ausſchneiden, von dem Abgetrockneten, etwa eines halben Fingers dicke, darauf ſtreichen, ein Teiglein von feinem weiſſen durchgeſiebten Zucker und Roſenwaſſer anmachen, es beſtreichen, oder mit einem Löffel hübſch gleich begieſſen, in den Ofen ſetzen, ein wenig backen laſſen, nur bis der Zucker oben hart wird, alsdann heraus nehmen, auch, wenn man will, vergulden.

49. Wie wird der Marzipan auf Herzogliche Art verfertigt?

Hierzu werden Mandeln auf gewöhnliche Art zugerichtet, und im währenden Stoſſen mit Eyerklar und Pomeranzenwaſſer ſtark angefeuchtet. Alsdann nimmt man ſo ſchwer Zucker, als der Teige wiegt, läßt ihn a la plume ſieden, hierauf miſcht man die Mandeln wohl darunter. Nach dieſem wird dieſe Maſſe wieder aufs Feuer geſezt, um ſie zu trocken, indem man ſie ſtark herumrührt, bis der Teig zu brauchen

chen iſt, und ſich nicht mehr an die Pfanne anhängt. Endlich wird der Teig auf einen ſaubern Tiſch, welcher mit Zucker beſtreut iſt, gelegt, ſelbiger groß zuſammen gerollet, und ein wenig beyſeit geſezt, damit er ruhen möge, hernach der Marzipan daraus formirt, und ihm eine Geſtalt, wie es beliebig, gegeben.

50. Wie a la Prinzeſſe?

Es wird 1 Pfund geſchälte ſüſſe Mandeln nebſt 1 Pfund feinen geſtoſſenen Zucker und geſchabten grünnen Citronenſchalen in einen Mörſel gethan, wohl unter einander vermiſcht, geſtoſſen, alsdann auf ein Pappier gelegt in der Geſtalt, welche beliebig. Dasjenige, was nun alſo aufs Pappier geſezt worden, läßt man unter dem Backofendeckel nur auf einer Seite backen, und, wenn es gebacken iſt, läßt mans kalt werden, und backts auf der andern Seite auch, ſo iſt es recht.

51. Wie Königlicher Marzipan?

Man pflegt hierzu gemeinen Marzipanzeug zu nehmen, ſolchen ohngefähr in der Dicke eines Fingers auf einem Tiſch zu ſpinnen, ihn in Stücken zu ſchneiden, Ringe, in der Gröſſe und Rundung eines Eyes daraus zu formiren, hierauf dieſe Ringe in Eyerklar zu tunken, ſie ganz in geſtoſſenen Zucker einzuſchlieſſen, ein Eyerklar zu nehmen, es in einem Mörſel zu reiben, und indem ſolches gerieben wird, nach und nach Zucker darein zu thun, auch damit nicht nachzulaſſen, bis ein weicher Teig daraus gemacht worden. Wenn der Teig nun in ſolchem Stande iſt, werden kleine Kugeln in der Gröſſe, wie der inwendige Raum des Ringes iſt, gemacht, beſagte Ringe aus dem Zucker,

womit

womit man ſie ganz bedeckt, gethan, aufs Pappier geſezt. Alsdann thut man in jeden Ring eine Kugel, und läßt ſie im Backofen backen.

52. Wie wird der Marzipan von Salz gemacht?

Man nehme Salz, und zwar ſo weiß, als es zu haben iſt, dörre und ſtoſſe es recht klein, hernach preſſe man in Roſenwaſſer eingeweichten Tragant, der doch aber nicht allzudünne ſeyn muß, durch ein Tuch, und ſtreiche ihn mit einem Meſſer auf einem hölzernen Teller ſo lange hin und wieder, bis er ſchneeweiß wird. Nach dieſem kan man das Salz damit anmachen, daß es feiner Teig wird, und ſoll er wohlriechend werden, ſo wird ein wenig Biſem darunter gethan; hernach kan man ihn wie andere Marzipane formiren, auf einem Ofen trocken werden laſſen, und einen Spiegel, wie auf die rechten Marzipane, machen, ſo wird es recht ſeyn.

53. Wie ein gemeiner Marzipan?

Man muß ein Pfund ſüſſe Mandeln nehmen, ſie im warmen Waſſer ſchälen, immittelſt aber wieder ins kalte Waſſer werfen, wieder heraus thun, und ſie auf einer Serviette abtropfen laſſen, alsdann in einem Mörſel ſtoſſen, aber dabey nicht vergeſſen, daß ſie öfters mit Eyerklar und Pomeranzenblüth-Waſſer angefeuchtet werden, bis ſie ſo fein, wie Mehl, geſtoſſen ſind. Nach dieſem kan man 3 Viertelpfund des allerfeinſten Zuckers, a ſouffle ſieden, alsdann, wann er fertig iſt, ſolchen auf die Mandeln ſchütten, ſie mit einem Spatel wohl unter einander miſchen, ferner alles zuſammen wieder aufs Feuer ſetzen, mit dem Spatel beſtändig wieder umrühren, und wohl

Acht haben, daß nichts weder im Grund noch an dem Rand der Pfanne anbrenne, und, wenn man endlich ſiehet, daß ſich nichts mehr anhängt, den Teig wegthun. Ehe er nun gearbeitet wird, pflegt man ihn kalt werden zu laſſen, hernach Stücke daraus zu machen, welche man mit Mödeln zerſchneidet, und aus den Mödeln auf Pappier fallen läßt, alsdann nach der Reihe zu ſetzen, und in den Backofen zu thun. Man muß ihnen nur auf einer Seite Feuer geben, auf der andern Seite aber glacirt man ſie, und läßt ſie ſodann im Backofen gar werden.

54. Und wie pflegt man allerhand Kleinigkeiten von Marzipan zu machen?

Aus dem Marzipanteig kan man kleine Herzgen, oder runde Stückgen formiren, ſelbige mit einem ſubtilen Rande umlegen, und ſie, wie gewöhnlich, auszieren, hernach, wenn ſie abgetrocknet ſind, mit einem Spiegel begieſſen, oder ſie mit Zucker und Citronenſchalen belegen. Es kan auch, wann es beliebig, der Spiegel über die Citronenſchalen gegoſſen, und wie der Marzipan abgebacken werden.

55. Wie werden die Makronen gemacht?

Es wird 1 Pfund geſchälte Mandeln recht weiß und ſauber abgewaſchen, wieder getrocknet, mit ein paar Eyerweiß fein geſtoſſen, in ein Geſchirr gethan, mit 1 Pfund zart geſtoſſenen Zucker wohl durchgerührt und durchgeſtampft, hierauf das Weiſſe von 4 Eyern zu einem ſteiffen Schaum geſchlagen, wie auch in Würfeln geſchnittene Succade dazu genommen, alles wohl unter einander gerührt. Wenn nun dieſes geſchehen, ſezt man kleine länglichte Klümpgen, mit

zart-

zartgeſtoſſenem Zucker beſtreut, auf Oblaten, und läßt ſie gemächlich backen. Oder: Anſtatt des Zuckers, darf nur 3 Viertel Pfund genommen, und in allen Stücken, wie vorher angemerkt worden, gemacht werden. Oder: Man kan 1 Pfund fein geſtoſſene Mandeln nebſt einem Pfund zart geſtoſſenen Zucker in eine Caſſerole thun, über gelindem Feuer ein wenig abrühren, damit es nicht mehr an der Hand kleben bleibt, alsdann ein wenig abkühlen laſſen, und ſodann es ferner mit 4 bis 6 Eyerklar, klein geſchnittener Succade und Citronenſchalen, wie vorher angezeigt worden, zurichten, ſo iſt es auch recht. Oder: Man pflegt ein Pfund geſchälte Mandeln mit ein wenig Roſenwaſſer klein zu zerſtoſſen, hernach auch 1 Pfund geſtoſſenen Zucker, wie auch das Weiſſe von 8 Eyern, eines um das andere darunter zu ſtoſſen, alsdann es in eine ſaubere Pfanne oder Keſſel zu thun, in einen nicht allzuheiſſen Backofen zu ſetzen, eine Weile darinnen ſtehen zu laſſen, wieder heraus zu nehmen, es wohl untereinander zu rühren, wieder hinein zu ſtellen, und ſolches dreymal zu wiederholen. Von obgedachtem Zucker darf nur die Helfte mit unter die Mandeln geſtoſſen, und wann das drittemal der Teig aus dem Ofen gethan wird, der andere Zucker auch darzu genommen, damit wohl durch gearbeitet, aufgeſezt, und gebacken werden, wie vorher gemeldet worden. Sodann ſtehet auch in eines jeden Belieben, wann man fein gehakte Citronenſchalen und würflicht geſchnittene Succade mit darein thut, ſo werden die Makronen auch leicht und ſchön. Oder: Es kan 1 Pfund friſche abgeſchälte Mandeln mit ſauberm Waſſer einigemal fein abgerieben und abgewaſchen, ſodann zwiſchen einem ſaubern Tuch wohl abgetrocknet, mit ein

klein wenig Roſenwaſſer zart geſtoſſen, auch ein halb Pfund zart geriebenen Zucker dazu gethan, und zuſammen zu einem Teig geſtoſſen, hernach in eine ſteinerne Schüſſel geſchütt, das Weiſſe von 3 Eyern abgemacht, recht klein geklopft, zu den Mandeln gethan, und eine Viertelſtund lang nach einer Seite zu gerührt werden. Hierauf können Makronen, wie auch andere Confituren, und andere Figuren, welche beliebig ſind, ſo in kleinen Herzen, Sternen und Rauten u. ſ. f. beſtehen, daraus verfertigt, und vorher ein wenig gebacken werden.

56. Wie wird ein gutes Mandel-Biſcuit zubereitet?

Man ſtoſſe 1 Pfund geſchälte Mandeln mit Eyerdottern recht fein, thue 1 Pfund zart geſtoſſenen Zucker dazu, rühre es mit 2 Eyerdottern wohl untereinander, ſetze es auf, beſtreue es mit Zucker, und laſſe es backen, ſo iſt es recht.

57. Wie aber ein Citronen-Biſcuit?

Dieſes wird eben auf die Art, wie das Mandelbiſcuit bereitet, aber an ſtatt 1 Pfund Mandeln, nimmt man nur ein halb Pfund zu einem ganzen Pfund Zucker, reibt von 2 Citronen die Schalen dazu, und machts im übrigen, wie bey dem Mandelbiſcuit angezeigt worden.

58. Wie rundes Biſcuit?

Man nimmt ein halb Pfund gröblicht geſtoſſenen und durchgeſeiheten Zucker, ſchlägt zuerſt 5 ganze Eyer und 1 Eyerdotter in einen Hafen, rührts eine ganze Stund lang unter einander ab, bis es ſchön weiß

und dicklich wird, thut ein halb Pfund feines Mehl dazu, ſchlägt es noch ein wenig mit einander ab, ſchüttet einen Löffel voll Roſenwaſſer oder die Helfte Zimmetwaſſer daran, doch in allem nicht mehr als einen Löffel voll, nebſt ein klein wenig Brandewein. Es kan auch die Helfte Stärkmehl, und die Helfte von einem andern Mehl genommen und recht geſchwinde gerührt, und damit der Teig fein glatt wird, ſelbiger hernach auf ein grobes Papier mit einem Löffel, doch nicht gar zu genau an einander gethan, und in einem wohl erhizten Ofen geſchwinde abgebacken? ferner, wann es gebacken, geſchwind mit einem Meſſer vom Papier abgelößt werden, ſo iſt es fertig.

59. Wie werden gefüllte Makronen verfertigt?

Hiezu wird ausgewürkter Makronenteig genommen, nicht gar zu dicke ausgewalgert, in einen Makronenmodel gedruckt, der Teig in dem Model abgeſchnitten, damit ſie fein hohl bleiben, alsdann ein halb abgetrockneter Martizipanzeug mit Zimmet Muſcatenblüthe, klein und würflicht geſchnittenen Citronat vermiſcht. Hierauf formirt man von dieſem zuſammen gemachten Zeug ein Stückgen auf eine Oblate, ſtürzt die gefüllte Makronen darüber, klebt ſie an, legt ſolche auf ein Blech, läßt ſie in einem heiſſen Ofen, ſo braun als man ſie haben will, backen, und verguldet ſie, wann man will, ſo ſind ſie recht.

60. Wie groſſe Citronen-Biſcuiten?

Man laſſe Zucker a caſſe ſieden, thue ſolchen vom Feuer, werfe ein wenig geſchabte Citronenſchelfen darunter, gebe ihm eine Farbe wie es beliebig, thue 2 wohlgeklopfte Eyerklar darein, ſchütte geſchwin-

de die Glace in Mödel von gedoppeltem Papier nach der Länge oder nach der Breite gefalzet, nachdem wenig oder viel Zucker darein kommen ſoll. Endlich, wann der Teig wieder kalt zu werden beginnet, ſo wird er geſchnitten, wie es beliebig iſt, und gebacken.

61. Wie ferner Quitten-Biſcoten?

Man muß 1 Pfund weich geſottene Quitten in einem ſteinern Mörſel fein glatt ſtoſſen, oder durch ein Sieb treiben, alsdann ein halb Maas Roſenwaſſer in 5 Viertel Pfund Zucker ſchütten und ſo dicke, wie zu einem Quittenkäſe ſieden laſſen; hierauf die geſtoſſene oder durchgetriebene Quitten in ein Becken thun, den Zucker ſiedheiß darüber gieſſen und alſobald ſtark und geſchwinde umrühren, hernach das Weiſſe von 3 friſchen Eyern mit 2 Löffeln voll Roſenwaſſer, vermittelſt eines Pinſels wohl abſchlagen, daß es zu lauter Schaum wird, und ſodann ſelbigen unter die Quitten eine gute Stunde lang rühren, das am Boden befindliche Wäſſerige hinweg gieſſen und klein geſchnittene Citronenſchalen darein werfen. Nach dieſem wird eine Kapſel von Oblaten, wie zu andern Biſcoten in die Höhe, oder in die Länge gemacht, daß der Zeug darein komme, wie man ſie verlanget; doch dörfen ſie nicht zu niedrig gemacht werden, indem ſie ſich ein wenig ſenken. Wann dieſes geſchehen, läßt man ſolche in einem laulichten Zimmer ſtehen, bis ſie ſo viel ertrocknen, daß ſie ſich ſchneiden laſſen, welches aber kaum in 14 Tagen oder 3 Wochen zu Stande gebracht wird. Wann ſie nun geſchnitten werden ſollen, darf man nur ein ſcharfes Meſſer in ſiedheiſſes Waſſer tunken, hernach die geſchnittene Biſcoten auf Papier legen und in einer warmen Stube trocken

werden laſſen. Möchte man ſie aber gerne eher tro- cken haben, ſo muß man gleich anfänglich eine Nuß groß eingeweichten und durchgepreßten Tragant dar- unter rühren; allein ſie werden nicht ſo gut und be- kommen einen Tragantgeſchmack.

62. Wie Zucker-Biſcoten?

Hiezu kan man 3 Viertel Pfund fein durchge- ſiebten Zucker, ſchön Mehl und recht zart geſtoſſene Mandeln, jedes ein halb Pfund, wie auch Gewürz- negelein, Zimmet, Muſcatennuß, ein wenig gröblich geſtoſſen, oder geſchnittene Citronenſchelfen nach Be- lieben, und einige Eyer nehmen und auf folgende Wei- ſe zurichten: Man rührt nemlich die Mandeln ab, damit der Teig hübſch glatt wird, ſchlägt 6. 7 bis 8 Eyer daran, nachdem ſie groß oder klein ſind, ſchüt- tet alsdann das Mehl, Gewürz und Citronenſchelfen auch darein, daß es in der Dicke, wie ein gemeiner Biſcotenteig wird, ſchlägt alles wohl ab, gießt ihn in viereckigte kleine Biſcotenmödel, läßt ſie backen, ſchneidet ſelbige zu dünnen Schnitten, wie das Mus- catenbrod und trocknet ſelbige auf einem Blech noch einmal ab, ſo werden ſie recht.

63. Wie Spaniſche Biſcoten?

Es wird das Weiſſe von 8 bis 10 Eyern mit Roſenwaſſer als ein Schaum geſchlagen, 3 Viertel Pfund durchgeſiebten Zucker gemächlich darunter ge- rührt, alsdann ein halb Pfund feines Mehl und zu- lezt ein wenig Anis und Coriander darein gerührt, hierauf ein Löffel voll von dieſem Teige auf eine Ob- late geſchlagen, in eine Tortenpfanne gelegt und ge- backen, ſo werden ſchöne runde Plätzlein daraus; wie-

wol dieſer Teig auch gleich anderm Biſcotenzeug in Kapſeln oder Tortenblättern geſchüttet, abgebacken und auf einem warmen Ofen röſch und gut aufbehalten werden kan.

64. Und wie Piſtazien-Biſcoten?

Die Piſtazien müſſen im heiſſen Waſſer geſchält, alsdann in einem Mörſel geſtoſſen und unter den Zucker, welcher vorher wie zu den Schnee-Biſcoten angemacht wird, gemiſcht werden, ſo werden ſie hübſch grün.

65. Wie werden kleine Mandelkränze gemacht?

Man nehme 2 Hände voll abgeſchälte Mandeln, ſtoſſe ſie in einem groſſen Mörſel klein, alsdann klopfe man das Weiſſe von 2 Eyern recht wohl, thue es dazu und ſtoſſe es ein wenig zuſammen. Hierauf wird 1 Pfund fein geſtoſſener Zucker, und zwar Hände voll weiß, dazu geſtoſſen, daß es ein rechter ſteifer Teig wird, den man walgern und rollen kan, alsdann ſolcher auf einen Backtiſch gelegt, mit etwas zart geſtoſſenem und durchgeſiebtem Zucker, wie auch feiner durchgeſiebter weiſſer Stärke zuſammen gemenget, der Teig damit ausgewalgert, in länglichte Stücke geſchnitten, rund zuſammen als ein kleiner Ring gebogen. Hieraus können nun groſſe und kleine, wie man ſie haben will, auch davon allerley Figuren mit dazu verfertigten Inſtrumenten ausgeſtochen und gemacht, ſodann in einem Ofen oder Tortenpfanne gebacken werden, ſo laufen ſie hoch auf und ſehen ſchön aus. Das Blech oder die Tortenpfanne muß aber vorher mit feiner durchgeſiebter weiſſer Stärke wohl beſtreut werden.

66. Wie macht man aufgelaufenes Zuckerwerk?

Man weiche 1 Loth feinen weiſſen Tragant in 3 Loth Roſenwaſſer eine Nacht lang ein, preſſe es durch ein Tuch, thue es mit einem halben Eyweis in einen Mörſel, arbeite es eine halbe Stunde lang mit hübſchem weiſſem durchgeſiebtem Zucker zu einem rechten Teige durch. Nach dieſem wird dieſer Teig wiederum mit feinem Zucker durchgearbeitet, bis er zum Walgern und Rollen tüchtig iſt, endlich in kleine Formen oder Mödel gedruckt, und in einer Tortenpfanne, mit unten und oben gegebenem Feuer gebacken. Anbey iſt auch noch zu merken, daß das Feuer nicht gar zu ſtark ſeyn darf, indem der Zucker ſonſt ſchmelzt und zu braun wird; ſodann muß auch viel Stärkmehl unten in die Tortenpfanne geſtreut werden, es gehet ſonſt nicht gerne heraus.

67. Wie Eyerringe von Zuckerzeug?

Es wird von einem halben Pfund Mehl, einem Viertel Pfund Butter, einem Ey und 2 Löffel voll ſpaniſchen Wein, ein Teig angemacht, nach Belieben gezuckert, doch ſo, daß er recht ſüß werde, alsdann ein wenig geſalzen, zuſammen gewirket und nachſtehende Fülle dazu bereitet: Man muß nemlich würflich geſchnittene Aepfel mit ein wenig Butter in einer Pfanne ſchweiſſen laſſen, bis ſie etwas lind und weich werden, alsdann einen guten Theil gehackte Mandeln, Zucker, Zimmet, Cardamomen und ein wenig Muſcatenblüthe, nebſt kalt eingeſchnittenem Citronat, wie auch eingemachten Citronenſchalen darunter miſchen, alles wohl unter einander mengen, den obigen Teig nach der Länge ausdrehen und auswalgern, etwas

von dieſer Fülle darauf legen, jedoch in die Mitte deſſelben am meiſten und dickſten machen, hernach den Teig überſchlagen, aber wohl Acht haben, daß das Ueberſchlagene unter ſich komme, ferner beyde Enden überdrehen und alſo einen Eyerring daraus formiren. Es iſt aber auch dieſes wohl in obacht zu nehmen, daß der Teig auf beyden Seiten zu Ende etwas ſchmäler und gleichſam zugeſpizt ſeyn möge, indem die Eyerringe zu Ende ebenfalls dünner ſind als in der Mitte. Nach dieſem können ſolche Eyerringe auf ein Papier und Blech gelegt und alſo in dem Ofen getrocknet oder aber nur ein wenig und ganz langſam gebacken, auch, wann es beliebig, mit einem Ey überſtrichen und mit zart geriebenem Zucker beſtreut werden.

68. Wie wird Zuckerſchnee gemacht?

Man kan 1 Pfund Zucker in genugſamen Roſenwaſſer zerſchmelzen laſſen, ſolchen bis er ſchäumet, ſieden, ihn wieder ans Feuer ſetzen, recht ſtark kochen und zwar ſo lange, bis ein Tropfen davon, wann man ihn auf einen kalten Stein fallen läßt, knacket, und wie ein Glas zerſpringet; hierauf den Keſſel vom Feuer heben, das Weiſſe von 3 bis 4 Eyern, welches zuvor mit einem Löffel voll Roſenwaſſer fein lange und wohl gequerlet oder geſchlagen worden, hinein gieſſen, und den Zucker mit einem Spatel behende umrühren, ſo wird er anfangen zu ſteigen. Wann nun dieſes geſchiehet, muß dieſer Schnee in eine groſſe papierne, inwendig mit Zucker beſtreute Kapſel geſchüttet werden, ſo wird er fein in die Höhe ſteigen und ſo weiß und locker als Schnee werden. Dieſer Zuckerſchnee wird, weil er noch warm iſt, in beliebige Stücken geſchnitten und an einem warmen Ort aufgehoben.

69. Wie werden die Zuckerblätzlein verfertiget?

Man muß 6 Eyer und von vieren die Dotter reiben, 1 Pfund geſtoſſenen Zucker nebſt einem halben Pfund recht ſchönem Mehl dazu thun, es wohl untereinander reiben, Blätzlein daraus formiren und ſie wohl abbacken.

70. Wie die Zucker-Brezeln?

Man ſchlage das Gelbe von 6 Eyern ganz klein, thue ein halb Pfund recht ſchönes Mehl, rein ausgewaſchene Butter eines Eyes groß und 12 Loth fein durchgeſiebten Zucker dazu, knete ſolches alles wohl untereinander, mache es zu einem Teige, formire Bretzeln, ſo groß als man will daraus, beſtreiche ſie mit Eyer, ſtreue Zucker darauf und laſſe ſie in einem Ofen backen, doch aber, daß ſie nicht gar zu braun werden, ſo ſind ſie recht.

71. Wie ferner Zucker-Bretzlein?

Es werden 4 Eyer an 2 Maas Mehl geſchlagen; hierauf ſchüttet man ein halb Maas Milchrahm, halb ſo viel Hefen, auch Roſenwaſſer nach Belieben daran, alsdann kan man 1 Pfund Butter, nebſt Zucker, klein geſchnittenen oder zart geriebenen Citronenſchelfen und Cardamomen dazu nehmen, dieſes alles zu einem Teige anmachen, ſelbigen vor dem Ofen gehen laſſen, und wann er gegangen iſt, kleine Bretzlein daraus formiren, ſie in einem Oefelein backen laſſen, endlich, wann ſie gar gebacken ſind, mit Eyerdottern beſtreichen und Zucker darauf ſtreuen.

72. Wie die ſpaniſche Zuckerplätzgen?

Man pflegt 1 Viertel Pfund Kraftmehl und 1

Viertel Pfund Weitzenmehl, ein halb Pfund Zucker, 4 mit Roſſenwaſſer wohl geſchlagene Eyer zu nehmen, einen Teig davon anzumachen, ſelbigen durch einen Teichter auf ein mit Butter beſtrichenes Papier abgeſezt lauffen zu laſſen, und dieſe Blätzgen in einer Tortenpfanne zu backen.

73. Wie Zucker-Herzgen?

Dieſe werden auf folgende Art gemacht: Man thue hübſches weiſſes Mehl auf ein Backbret, ſchlage 2 bis 3 Eyer darein, lege ein Stückgen Butter eines Eyes groß dazu, reibe 6 Loth Zucker daran, mache einen nicht gar zu feſten Teig davon an, daß er wie ein Nudelteig wird, und treibe ihn aus. Hierauf muß man Stückgen über den ganzen Teig, ohngefähr ein wenig breiter als 2 Querfinger, ſchneiden, mit einem Backrädgen die Quere durchſchneiden, doch alſo, daß der eine Schnitt nicht gar durch gehe, der andere aber durch und durch geſchnitten werde. Nach dieſem kan man die beyden Enden rücklings zuſammen ziehen, ſo wird ein Herz daraus, das drückt man zuſammen und machet ihrer ſo viel als Teig vorhanden iſt. Wann ſolches geſchehen, muß man Schmalz in einer Backpfanne aufs Feuer ſetzen, und wann ſelbiges heiß worden iſt, die Zuckerherzgen hinein legen, ſie aber nicht zu heiß backen laſſen, ſonſt möchte der Zucker bald ſchwarz werden, alsdann alle fein goldgelbe heraus backen, ſie anrichten und mit Zucker überſtreuen. Von dieſem Teige können noch vielerley Arten formirt und gebacken werden, welches in eines jeden Belieben ſtehet.

74. Wie Spulen von Zuckerzeuge?

Es wird ein halb Pfund fein geſchälte Mandeln

mit Roſenwaſſer abgerieben, 6 Loth Zucker darunter gerührt, mit Zimmet, Muſcatenblüthe und Cardamomen gewürzt, das Weiſſe von einem Ey wohl zerklopft daran geſchüttet, alles zuſammen auf das beſte vermiſcht, eine Oblate in der Form einer Spulen, ſo groß mans verlangt, geſchnitten, dieſen Teig darauf geſtrichen, auf einem Blech im Ofen bey ſchneller Hitze hübſch gelbe gebacken, beeiſet und nach eigenem Belieben verguldet. Wann das Weiſſe vom Ey nicht anſtändig iſt, kans gar wohl weggelaſſen werden.

75. Wie gute Zuckerſchnittgen?

Hiezu werden 6 Eyer genommen, ſolche wohl unter einander geklopft, hernach rührt man ein halb Pfund zartgeſtoſſener Zucker, eben ſo vie ſchönes Mehl, wie auch ein wenig Roſenwaſſer unter die Eyer. Nach dieſem wird eine viereckigte Form mit Butter ausgeſtrichen, der Teig darein gethan, gebacken, alsdann nach dem Backen in einen Keller eine Nacht lang geſetzet, endlich in beliebige Schnittgen geſchnitten und wieder in den Ofen geſtellt, damit es beruft. Oder: Man pflegt 3 Eyer wohl zu zerklopfen, ein halb Pfund wohl zerſtoſſenen Zucker hinein zu thun, es eine halbe Stunde lang ohne aufhören zu rühren, alsdann ein Blech, das rings herum mit einem Rand verſehen iſt, mit Butter zu beſtreichen, den Teig 2 Finger hoch hinein zu ſchütten, hernach, wann es gebacken iſt, erkühlen zu laſſen, mit einem ſcharfen Meſſer, Schnittgen daraus zu ſchneiden, ſie auf ein Blech zu legen, in Ofen zu ſetzen und abzuröſten. Will man auch beſtreute Schnittgen, ſo kan man auch geläuterten Zucker nehmen, ſelbigen ſo lange bis er Faden ziehet, ſieden laſſen, hierauf ihn vom

Feuer

Feuer abheben, die Schnittgen hinein tunken, und ſie mit reinem Candirzucker oder, ſo es beliebig, mit allerley gutem Gewürze beſtreuen, ſo ſind ſie auch recht.

76. wie ein gutes Zucker-Gebackenes?

Es wird ein Teig, welcher ſich wälgern läßt, aus nachfolgenden Sachen bereitet, und zwar von einem halben Pfund Mandeln, einem halben Pfund Zucker, einem Ey, eingemachten Citronen- und Pomeranzenſchalen, Zimmet, Muſcatenblüthe, Cardamomen, Citronat, nebſt anderthalb Vierling geriebenen Lebkuchen. Wann dieſer Teig nun zu veſte wäre, kan man noch mehr Eyer daran ſchlagen, hernach auf Oblaten, Blumen, Herzgen, Laubwerk, oder was ſonſt beliebig, richten, und wann es gebacken und kalt worden iſt, ein Zimmeteis darauf machen.

77. Wie ein weiß glänzender Zuckerſpiegel?

Hiezu muß man das Weiſſe von 2 Eyern in einem Häfelein wohl zerklopfen, 6 Löffel voll des feineſten zart geſtoſſenen und geriebenen Zuckers in ein Schälgen ſchütten, das Eyweiß nach und nach in den Zucker rühren, damit es hübſch glänzend und glatt werde, auch anfangen dicke zu werden, und nicht mehr lauffen möge; je länger man aber zu rühren pflegt, je ſchöner und glänzender wird dieſer Spiegel; wolte ſelbiger gar zu dicke werden, kan ein wenig Roſenwaſſer daran gegoſſen, immerzu wohl unter einander gerührt, alsdann damit, was man verlanget, geſpiegelt, das damit überzogene Zuckerwerk vor den Ofen geſezt und getrocknet werden.

78. Wie werden geſtürzte Zuckereyer gemacht?

Es wird ein langes Kränzlein, welches innwendig

dig ſo groß und hohl iſt, daß ein Ey hinein gelegt werden kan, von klein gehackten mit Zucker und Eyerweiß angemachten Mandeln auf Oblaten formirt, und ſolches länglicht gebacken; hierauf ein halbes Ey von Marzipanzeug, ſo innwendig ebenfalls hohl iſt, verfertiget, deſſen hohler Theil mit einem Eisſpiegel beſtrichen, mit allerley feinem Gewürze, als klein geſchnittenen Citronat, Zimmet, Muſcatenblüthe und Cardamomen gewürzt, in einem offenen Oefelein getrocknet, alsdann der innere Theil des allbereits gebackenen Mandelkranzes mit Eyerklar beſtrichen, das halbe Ey darauf geſezt, ſolches auch auſſenher mit einem weiſſen Spiegel überzogen, und alſo abgetrocknet, ſo iſt es recht.

79. Wie Zucker-Strauben?

Es wird recht feines weiſſes Mehl in einen Hafen gethan, das Weiſſe von 12 Eyern oder halb Eyerklar und halb Rahm darein geſchlagen, ſolches zu einem dünnen Brey ganz glatt abgerührt; alsdann ein Viertel Pfund Zucker darein gerieben, und wieder glatt abgerührt. Nach dieſem kan man Schmalz aufs Feuer ſetzen, und zwar in einem kleinen Pfännlein, ſo groß als die Strauben gemacht werden, alsdann darf man jedesmal nicht mehr als ein Stück backen, auch muß das Schmalz nur über Kohlen heiß gemacht werden. Nach dieſem wird ein Straubentrichter oder in Ermangelung deſſen, nur ein kleines Häfelein, welches unten am Boden einige Löcher hat, auf ein Kartenblatt geſetzt, und von dem abgerührten Straubenteig hinein geſchüttet. Wann dieſes geſchehen, läßt man etwas davon ins heiſſe Schmalz lauffen und ziehet in währendem Guß das Häfelein immerfort hin

und wieder; allein man muß nur ſo viel hinein lauffen laſſen, bis daß es überall zuſammen hänget. Endlich wird die Straube umgekehrt, fein goldgelb gebacken, heraus gethan, und über ein rundes Holz gelegt. Es können auch nach Belieben geſtoſſene Mandeln darunter gerührt werden.

80. Wie werden ſie aber mit Wein zugerichtet und gebacken?

Es wird ein recht feines Mehl in einem Hafen warm geſetzt, hernach Wein und Schmalz in einer Pfanne unter einander geſotten, ins Mehl gegoſſen, ein Teig davon angemacht, geſalzen, recht glatt abgeſchlagen, zu einer Straube ein Ey und ein halber Dotter genommen, der Teig in der Dicke gemacht, damit er durch den dazu gehörigen Straubenlöffel lauffe, ſchön rösch aus dem Schmalz gebacken, gezuckert und auf den Tiſch gegeben.

81. Wie wird ein hohles braun gebackenes Zuckerwerk verfertigt?

Hierzu wird Marzipanzeug genommen, mit Kraftmehl unter einander gewirkt, eines halben Fingers dick ausgewälgert, der Model mit einem in ein Tüchlein gebundenen Mehl beſtäubt und der Teig allenthalben in den Model gedruckt, daß er hübſch rein und wohl ſolle. Wann er nun wohl ausgedruckt iſt, kan ſolcher aus dem Mehl heraus gethan, auf ein mit Eyerweiß beſtrichenes Oblatenblatt gelegt, auf den Ofen geſetzt, wohl getrocknet und ein wenig gebacken werden. Nach dieſem werden die Oblaten rings herum davon geſchnitten und verguldet, ſo iſt es recht.

82. Wie aber ein flaches braun gebackenes Zuckerwerk?

Der flache braun gebackene Marzipan wird eben ſo wie der abgetrocknete gemacht, man pflegt nemlich beſagten Teig oder Zeug auszuwalgern, die Mödel mit Mehl einzuſtäuben, den Teig feſte darein zu drucken, ſodann ſelbigen heraus zu nehmen, auszuſchneiden, ein wenig trocken werden zu laſſen, hierauf den Marzipan mit untergelegtem Papier auf ein Blech zu thun, ihn ſchön lichtgelb in dem Ofen zu backen, und nach Belieben zu vergulden.

83. Wie macht man Zucker-Pfeffernüſſe?

Es werden 6 klein geſchlagene Eyer nebſt 1 Pfund geſtoſſenem Zucker wohl durchgeſchlagen, mit feinem Mehl nach Gutdünken ſo dicke gemacht, daß mans wälgern und ausrollen kan, hernach ſolches eines kleinen halben Fingers dicke ausgerollt, mit einer runden blechernen Form ausgeſtochen, auf mit geſchmolzener Butter beſtrichenes Papier geſetzt, und auf ganz gelindem Feuer gebacken.

84. Wie ein gemines Zuckerbrod?

Man pflegt ohngefähr 8 Eyer aufzuſchlagen, das Weiſſe nebſt dem Gelben davon in eine Terrine oder Becken zu thun, eine halbe Stunde lang mit einem hölzernen Spatel zu klopfen, mit 1 Pfund Zucker oder Caſſonade, wie auch mit eben ſo viel ſchönem Mehl wohl unter einander zu vermiſchen, alsdann alles mit einander wiederum eine halbe Stunde lang zu klopfen, ſo viel geſtoſſenen Anis, als man zweymal zwiſchen den Fingern faſſen kan, dazu zu werfen, es eine Zeit lang ruhen zu laſſen, den Teig in blecherne oder pa-

pierne Mödel einzurichten, ein wenig geſtoſſenen Zucker zum Glaciren darunter zu miſchen, und das Zuckerbrod mit den Mödeln in den Backofen zu ſetzen, doch darf der Ofen nur ſo warm ſeyn, daß man die Hand darinnen leiden kan, oder dieſe Mödel darf man nur in einen kůpfernen Backofen thun, und unten und oben Kohlen anzůnden, jedoch oben ein wenig mehr als unten. Nach dieſem wird dieſes Zuckerbrod darinn gelaſſen, bis es fein aufgelaufen iſt, und ſeine gelblichte Farbe an ſich genommen hat, hernach wann es gebacken, mit einer Meſſerſpitze aus den Mödeln gethan und an einen warmen Ort geſtellt, damit es vollends trocken werde.

85. Wie ferner ein ſolches, welches lang gut bleibt?

Hierzu muß man hůbſch weiſſes durchgeſiebtes Mehl nehmen, es in einen Hafen thun, einige Eyerdotter daran ſchlagen, es wohl unter einander růhren, ein wenig Wein, oder Zimmet- oder Roſenwaſſer daran ſchůtten, damit der Teig důnner werden möge, alsdann einen guten Theil Zucker darein růhren, daß es ſůß genug iſt. Wann nun der Teig bereitet iſt, wird kleiner ůberzogener Confect, als Fenchel, Anis und Coriander darunter gemiſcht, ein viereckigtes Käſtlein von 2 Bogen Papier verfertigt 2 Finger hoch ein Rand herum gemacht, der zugerichtete Teig hinein geſchůttet, ſolcher fein gleich gemacht, in einen warmen Ofen geſtellt und getrocknet, doch aber daß er nicht zu hart wird. Nach dieſem können lange Stůcklein daraus geſchnitten, auf einen Deckel gelegt, wieder in einen nicht allzu heiſſen Ofen geſetzt, recht hart ausgebacken, in eine Schůſſel gethan und nach Belieben verſpeißt werden.

86. Und wie eines, welches zum Wein gut iſt und darinnen ungemein auflauft?

Es wird ein bequemer Teig von 8 Loth weiſſem Stärkmehl, eben ſo viel feinem Waizenmehl, 8 etwas weißlichen und bey einer Stunde lang zu Schaum geſchlagenen, wie auch mit 2 Löffel voll Roſenwaſſer und 1 Löffel voll Brandewein wohl unter einander gerührten Eyerdottern, ingleichen einem halben Pfund Zucker angemacht und geknetet. Wenn nun dieſer Teig ein wenig geſtanden iſt, ſo kan man ſich Formen von Papier verfertigen, den Teig hinein ſchütten, es in einer Pfanne backen, aber dabey wohl acht haben, daß ſie nicht anbrennen und doch recht ausbacken mögen.

87. Wie ein gelbes Zuckerbrod?

Man muß hierzu 2 Pfund feines Mehl, 10 Eyerdottern, 2 ganze Eyer, welche wohl zerklopft worden, wie auch ein halb Pfund geſtoſſenen Zucker nehmen, erſtlich den Zucker, hernach das Mehl hinein rühren, es wohl unter einander mengen, alsdann dieſen Teig in papierne und mit Butter beſtrichene Kapſeln thun, ſelbige in eine Tortenpfanne ſetzen, es bey gelindem Feuer backen, hierauf, wenn es recht aufgelaufen iſt, oben ſtärker Feuer geben, um eine rechte harte Rinde zu bekommen, ſodann einen Eyerdotter unter Waſſer zu rühren, das Zuckerbrod damit beſtreichen, damit es nicht verbrenne, endlich länglichte Stückgen daraus ſchneiden, weil es noch warm iſt, und es trocken werden laſſen, ſo iſt es recht und gut.

88. Wie aber Zuckerbrod mit Pomeranzenblüth?

Man nehme das Weiſſe von recht friſchen Eyern,

und zwar ſo viel als zu 1 Pfund Zucker gebraucht wird, thue es in einen ſaubern marmornen Mörſel, reibe es nach und nach ſo lange, bis man den geſtoſſenen Zucker darein gemengt hat, ſchütte ein wenig Pomeranzenwaſſer dazu, und fahre damit fort, bis alles dick wird und ſich bearbeiten läßt. Wenn nun der Teig fertig iſt, kan er entweder in kleinen Kugeln oder in Zuckerbrod-Geſtalt aufgeſetzt werden. Sollen kleine Kugeln daraus formirt werden, ſo können ſie mit den Händen, und zwar mit geſtoſſenem Zucker, rund gemacht, und die Kugeln ſodann auf Pappier, ſo, daß keine die andere berühre, gelegt werden. Will man aber Zuckerbrod daraus machen, darf man den Teig auf einen ſaubern Tiſch thun, ihn ausrollen immerzu geſtoſſenen Zucker darunter und darauf ſtreuen, denſelben öfters an eine andere Stelle rücken, bis er ohngefähr in der Dicke eines Thalers iſt. Nach dieſem wird das Zuckerbrod ſo lange und breit als es beliebig geſchnitten, auf weiß Pappier, und zwar von einander abgeſondert, wie die Kugeln, gelegt. Man mag nun aus dem Teig Kugeln oder Zuckerbrod formirt haben, ſo pflegt man ſie in einem küpfernen Backofen zu backen, auch unten und oben ein mittelmäßiges Feuer zu machen, endlich wenn ſie gebacken ſind, ſelbige kalt werden zu laſſen und alſo zu bewahren. Dieſe Art Zuckerbrod kan auch mit Biſem und Ambra angemacht werden, wenn man nemlich den Teig in einem Mörſel von gegoſſenem Eiſen mit einem eiſernen Stämpfel reibt und ein wenig Ambra und Biſem mit dem geſtoſſenen Zucker immittelſt darein thut.

89. Wie mit Citronen?

Der Teig wird eben ſo, wie derjenige, ſo von Po-

Pomeranzenblüth bereitet wird, angemacht, und wenn er im Mörſel gerieben wird, ſo pflegt man geſchabte oder geriebene Citronen darunter zu mengen, ſo bekommt man ein herrliches Zuckerbrod mit Citronen.

90. Wie ein rothes Zuckerbrod?

Man kan ein halb Pfund zart geſtoſſene Mandeln mit ganzen Eyern wohl abrühren, 3 Viertelpfund roth gefärbten Zucker, etwas gröblich geſtoſſenen Zimmet, Muſcatennuß, Gewürznägelein, auch klein geſchnittene Citronenſchalen dazu thun, daß der Teig ſo dick, wie ein ordinairer Biſcotenteig wird, es wohl unter einander rühren, in viereckigte Pappierfächlein ſchütten, es wie Biſcuit backen, in dünne Scheiben ſchneiden, und in einer Tortenpfanne trocken werden laſſen.

91. Wie ferner langes Zuckerbrod, welches auch Spaniſch Brod, Jeſuiten-Brod und Zucker-Strezel genennet wird?

Man zerklopft 7 friſche Eyer recht wohl, rührt 3 Viertelpfund des feinſten durchgeſiebten Zuckers, zwar einen Löffel voll nach dem andern hinein, und dieſes muß ohngefähr 3 Viertelſtunden lang währen. Hierauf muß man 3 Viertelpfund des beſten Mehls, auch einen Löffel voll nach dem andern hinein rühren, alsdann das lange Zuckerbrod hievon machen. Die Pläzgen oder das lange Brod pflegt man Löffelweiſe auf Pappier zu thun und geſchwinde abzubacken, die Zuckerſtrezel aber in länglichte blecherne Formen zu ſchütten und ſo zu backen, auch wenn man will, Citronenſchalen mit darunter zu miſchen.

92. Wie Franzöſiſches Zuckerbrod?

Man nehme 5 Loth des beſten und weiſſeſten Mehls, 10 Eyer, und 5 Loth des feinſten und wohl durchgeſiebten Zuckers, ſchlage hernach den Zucker und die Eyer ohngefähr eine halbe Stunde recht unter einander, ſetze das Geſchlagene auf heiſſe Aſche, daß es ein wenig warm wird, und wenn es dick wird, ſo ſchlage man das Mehl auch darein, thue es in Formen, oder lege es auf Papier und laſſe es wie gewöhnlich backen, ſo iſt es recht.

93. Wie auf Savoyiſche Art?

Dieſes Zuckerbrod wird eben auf die Art, wie das andere verfertigt, nur nimmt man das Weiſſe von 5 Eyern heraus, und thut an ihre Stelle ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer dazu; alsdann wenn es wohl geklopft worden, kan man es mit einem Löffel auf Pappier thun, ferner geſtoſſenen Zucker und ein wenig Mehl darunter miſchen, hernach wenn ſolches geſchehen, das Zuckerbrod damit beſtreuen, und den Zucker wie auch das Mehl, ſo auf das Pappier fällt, wegblaſen. Wenn es nun alſo zubereitet iſt, wird es gebacken, aber nicht mit ſo ſtarkem Feuer, wie das andere Zuckerbrod, und wenn es gebacken iſt, mit dem Meſſer ganz warm hinweg gethan.

94. Wie aber auf der Juden weiſe?

Es werden 18 Eyer nebſt anderthalb Pfund Zucker zu einem feinen Schaum geſchlagen, alsdann mit 3 Pfund des ſchönſten Mehls recht wohl unter einander gerührt, und in einer Pfanne mit unten und oben gegebenem Feuer gemächlich gebacken, Wenn

mit

mit einem Meſſer darein geſchnitten wird, und es klebt nicht mehr, ſo iſt es ein Zeichen, daß es gar iſt. Hierauf wenn dieſes Zuckerbrod kalt iſt, kan es geſchnitten, wie es beliebig, bey einem Ofen getrocknet und zum Gebrauch aufbehalten werden.

95. Wie Schwediſch Brod?

Man pflegt Nürnbergiſchen Lebkuchen zu reiben, und wenn er zu hart ſeyn ſollte, in einem Mörſel zu zerſtoſſen, alsdann ſo viel abgeſtoſſene Mandeln, als Lebkuchen ſind, nebſt etwas von eingemachten und klein geſchnittenen Pomeranzenſchalen, wie auch ſo viel Zucker, als beliebig iſt, dazu zu nehmen, hernach allerhand Figuren von Oblaten, als Herzgen, Kränze, Laubwerk, u. d. g. zu ſchneiden, ferner von dieſem Teige ſo viel man kan darauf zu ſtreichen, und es in einem Ofen geſchwinde abzubacken. Wenn es nun gar iſt, muß man es mit einem Eiſen wie einen Marzipan beſtreichen, auch die Mandeln, ehe ſie zu den andern Sachen gethan werden, vorher ebenfalls, wie bey dem Marzipan zu geſchehen pflegt, abtrocknen.

96. Wie Citronen-Brod?

Man muß das Weiſſe von einem Ey zu einem feinen Geſt wohl zerklopfen, von einer Citrone das Gelbe abreiben, ſolches nebſt etwas wohl durchgeſiebten Zucker darunter rühren, 3 bis 4 Tropfen Citronenſaft darein fallen laſſen, ferner ſo viel Zucker darunter rühren, bis es zu einem linden Teiglein wird, daß man allerley Mödelgen davon drucken könne, hierauf dieſes Teiglein ein wenig auswälgern, mit einem blechernen Model allerhand Formen von Blumen oder Laubwerk, oder was ſonſt beliebig iſt, darein drucken,

dieſe Formen auf eine Oblate, und ſodann auf ein Blech legen, in einen Ofen ſetzen, und bey einer ſchnellen Hitze backen laſſen. Wird aber dieſes Zuckerbrod auf kleine Oblaten gethan, ſo kan das Blech erſtlich ein wenig warm gemacht, mit weiſſem Wachs beſtrichen, hernach mit einem Tuch überfahren, alsdann erſt das Citronenbrod darauf gelegt und gebacken werden, ſo darf man glauben, daß es unzerbrochen vom Blech herabgeht.

97. Wie Mandelbrod?

Hierzu kan man ein halb Pfund Mehl, eben ſo viel Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 ganze Eyer und 3 Eyerdottern, Zimmet, Muſcatenblüth, Cardamomen, von jedem ein halb Loth, 2 Löffel voll Zimmet- oder Roſenwaſſer, eine gute Hand voll Anis, auch wenn es beliebig, 2 Loth eingemachte Citronen- und eben ſo viel Pomeranzenſchalen und Citronat nehmen, die Eyer aber zuerſt wohl rühren, denn je länger ſie gerührt werden, je ſchöner das Mandelbrod wird. Hierauf wird der Zucker nach und nach, alsdann das Mehl und Gewürz nebſt den eingemachten Schalen darein gerührt, der dazu gehörige Model mit Butter beſtrichen, der Boden nebſt deſſen Seiten neben herum mit Oblaten belegt, der Teig darein geſchüttet und abgebacken. Wenn nun dieſes Brod kalt worden iſt, werden Schnitten daraus geſchnitten und abgebräunt, oder auch unabgebräunt auf den Tiſch gegeben.

98. Wie aber Schwediſches Mandelbrod?

Nachdem vorher ein halb Pfund geſtoſſener Zucker und eben ſo viel abgeſtoſſene Mandeln wohl

unter einander gerührt worden, muß man 3 wohl geſchlagene Eyer daran geſchüttet, auch Gewürznägelein, Muſcatenblüth und Cardamomen, von jedem 1 Quintlein gröblich ſtoſſen und dazu thun, und wenn man will, Citronenſchalen und Citronat, alsdann mit ſo viel Mehl, daß es ein rechter Teig wird und ſich formiren läßt, wohl unter einander rühren. Nach dieſem werden kleine Laiblein daraus gemacht, fein langſam gebacken, und wenn ſie gebacken ſind, mit einem Zuckereiß beſtrichen, und mit überzogenem Anis überſtreut, ſo iſt es recht und gut.

99. Und wie Wiener Mandelbrod?

Es werden 12 ganze Eyer und 12 Dottern in einem Hafen eine halbe Stunde lang gerührt, alsdann ein halb Pfund geſtoſſene Mandeln nebſt 1 Pfund Zucker wieder 3 Viertelſtunden lang gerührt, endlich die Schalen von 2 Limonien klein geſchnitten, nebſt 1 Pfund Mehl wohl unter einander gerührt. Nach dieſem wird dieſes Teiglein in ein dazu gehöriges und beſtrichenes Geſchirr geſchüttet, fein langſam gebacken, abgekühlt, hübſch dünne geſchnitten, und auf einem Roſt abgebräunt.

100. Wie Engliſch Brod?

Vorhero muß man 3 ganze Eyer und 4 Dottern in 12 Loth zart geſtoſſenen Zucker ſchlagen, eine halbe Eyerſchale voll Roſenwaſſer daran ſchütten, es mit einem Kochlöffel eine Viertelſtunde lang recht unter einander rühren. Hierauf wird ein Achtelpfund zart geſtoſſene Mandeln nebſt 12 Loth wohl geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker dazu gethan, alles wieder recht unter einander gerührt, mit Zimmet, Muſcatenblüth

und Cardamomen gewürzt, doch daß der Zimmet um ein merkliches vorſchlagen möge, endlich 8 bis 10 Loth fein Mehl darein gerührt, daß es wie ein dicker Straubenteig wird. Nach dieſem pflegt man irrdene Mödelgen mit Butter zu beſtreichen, den Teig hinein zu füllen, aber ſelbige nicht gar voll zu machen, ſie auf ein Blech in einen heiſſen Ofen zu ſetzen, eine halbe Stunde lang darinnen hübſch gelblicht backen zu laſſen, hernach aus den Mödeln wieder heraus zu thun, und ſo es beliebig zu vergulden. Das Gewürz kan auch wohl davon bleiben.

101. Wie weiſſes Quitten-Brod?

Zu dieſem Brod werden 2 bis 3 der ſchönſten Quitten genommen, ſolche ſauber abgewaſchen, und nachdem der Butzen heraus geſtochen, in Waſſer unter einem Deckel hübſch weich gekocht. Alsdann pflegt man die Haut davon zu ziehen, ſie bis an das Harte abzuſchaben, hernach ſo viel Zucker als die Quitten wägen mit Roſenwaſſer abzuklären, die Quitten aber in eine irrdene Schüſſel zu thun, das Weiſſe von einem Ey wohl in Roſenwaſſer zu zerklopfen, ſie damit eine Viertelſtunde lang zu rühren, ſodann 3 Löffel voll des geklärten Zuckers dazu zu ſchütten. Wenn man will, kan auch der Zucker ungeklärt daran gethan werden, und zwar immerzu eine Hand voll nach der andern, doch muß er recht fein durchgeſiebt worden ſeyn. Ferner gießt man 2 Löffel voll Zimmetwaſſer dazu, rührt es wiederum eine Weile, ſchüttet immerfort einmal Zimmetwaſſer und einmal Zucker hinein, und ſo lange, bis nichts mehr davon übrig iſt. Es muß aber das Eyerweiß, der Zucker und das Zimmetwaſſer zuſammen ein halb Quartierlein ausmachen.

End-

Endlich wird dieſes Quittenbrod in Stücken geſchnitten, auf Oblaten gelegt, und 2 bis 3 Tage auf einen warmen Ofen geſetzt, damit es austrocknet, auch verguldet, ſo gibt es ein recht angenehmes und wohlſchmeckendes Confect.

102. Wie Spaniſch Brod?

Nachdem man vorher 1 Pfund fein durchgeſiebten Zucker in einen Hafen gethan hat, werden 7 ganze Eyer und 6 Dottern daran geſchlagen, mit dem Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, alsdann klein geſchnittene Citronen- oder Pomeranzenſchalen, Citronat nebſt einem halben Pfund klein gehackte Mandeln, gutes Gewürz nebſt 3 Viertelpfund feinem Mehl daran gethan, dieſes alles wohl unter einander gerührt, die Mödel mit Butter beſtrichen und mit dem Teig angefüllt.

103. Wie Muſcaten-Brod?

Es wird das Weiſſe von 18 bis 20 Eyern ausgeſchlagen, mit einem hölzernen Querl zu einem lautern Schaum zerklopft, alsdann mit anderthalb Pfund Zucker wohl abgeklopft, damit er hübſch weiß wird, hierauf 5 Viertelpfund ſchönes Mehl und ein wenig klein geſchnittene Muſcatenblüth, auch wenn es beliebig ein wenig Zimmet, Anis und Fenchel darunter gemiſcht, der Model mit Butter beſtrichen, der Teig hinein geſchüttet, welcher aber ſo dick ſeyn muß, wie ein dicker Straubenteig, ferner mit friſchem Waſſer beſtrichen, in den Ofen geſetzt, anderthalb Stunden lang hübſch gelblicht gebacken, wieder heraus gethan, ein wenig kalt gemacht, hernach ein ſauberes Tuch in friſch Waſſer getunkt, ſolches recht ſtark wie-

der ausgewunden, das gebackene Laiblein darein geſchlagen, 1 oder 2 Tage geweicht, endlich zu Schnitten geſchnitten und abgetrocknet, ſo iſt es recht.

104. Wie wird aber dieſes Brod mit Mandeln bereitet?

Man pflegt zu einem halben Pfund feinen Zucker ein halb Pfund ſchönes Mehl zu nehmen, 6 Eyerdottern eine halbe Stunde lang, bis ſie dicklich werden, zu zerklopfen, alsdann 2 Hände voll länglicht geſchnittene Mandeln, ein halbes Quintlein Zimmet, 1 halb Loth Anis, eben ſo viel Fenchel nebſt 1 Löffel voll Roſenwaſſer unter einander zu miſchen und einige Safranblümlein darunter zu rühren, hierauf in ein mit Butter beſtrichenes Mödelgen zu ſchütten, in einem Ofen anfänglich bey einer kleinen, hernach aber ſtärkern Hitze ſo lange backen zu laſſen, bis es auſſen hübſch braun wird, endlich wenn es kalt iſt, in Stückgen zu ſchneiden, und ſelbige abzubräunen.

105. Wie pflegt man kleine Mandelbrödgen zu machen?

Man nimmt das Gelbe von 3 Eyern, klopft es wohl, rührt 1 Pfund feinen, wohl geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker, 1 Pfund geſtoſſene Mandeln, 1 Loth Zimmet, 3 Quintlein Gewürznägelein, wie auch 1 Loth Zimmet, 1 Quintlein Pfeffer, 3 Quintlein Ingber darunter, dieſes löſt man in Roſenwaſſer auf, macht es zu einem Teige, ſchüttets in Spaniſch Brod-Formen, läßt es backen, und verguldets.

106. Wie Dotter-Brod?

Man kan ein halbes Pfund Mehl, eben ſo viel Zucker, 1 halb Loth geſtoſſenen Zimmet, 1 Viertelpfund

pfund mit Roſenwaſſer abgeſtoſſene Mandeln nebſt 2 wohl zerklopften ganzen Eyern und 4 Eyerdottern fein unter einander rühren, ſelbiges zuſammen in Mödelgen füllen, und auf die bekannte und obgemeldete Art backen.

107. Wie Pomeranzen-Brod?

Vorher wird ein Viertelpfund feiner durchgeſiebter Zucker mit einem Ey eine gute Weile gerührt, alsdann die Schale von einer Pomeranze zart gerieben oder würflicht geſchnitten, ein wenig geſtoſſener Anis nebſt 2 Loth klein geſtoſſenen Mandeln, wie auch 4 Loth recht ſchönes Mehl genommen, dieſes alles wohl unter einander gerührt. Hierauf muß man Stücklein, ſo groß als es beliebig, von Oblaten ſchneiden, von dem Teig eines guten Meſſerrückens dicke auf die Oblaten ſtreichen, in einen nicht allzuheiſſen Ofen ſetzen und backen laſſen.

108. Wie Zimmet-Torten-Brod?

Hierzu pflegt man 3 Viertelpfund wohl durchgeſiebtes Mehl, 6 ganze zerklopfte Eyer und 10 bis 12 Eyerdottern zu nehmen, hernach 3 Viertelpfund geſiebten Zucker, wie auch von vorbeſagtem Mehl einen Löffel voll nach dem andern hinein zu rühren, 2 bis 3 Löffel Roſenwaſſer dazu zu ſchütten, unterdeſſen ein Vierling abgezogene Mandeln nicht gar zu klein zu ſchneiden, anderthalb Loth Zimmet, ein halb Loth Cardamomen und 1 Quintlein Muſcatenblüth, aber nicht gar zu klein geſtoſſen, darunter zu miſchen, alsdann einen Model mit Butter zu beſtreichen, den Teig darein zu ſchütten, doch alſo, daß der Model nicht ganz voll werde, ſelbiges in einem Ofen bey ſteter Hitze gemäch-

mächlich abzubacken, es hernach zu nehmen, Schnittgen davon zu ſchneiden, ſolche auf ein Blech zu legen, und ſie auf beeden Seiten abzubräunen.

109. Wie Honig-Brod?

Man kan ein halb Pfund geſiebten Zucker, Zimmet, Gewürznägelein, Pfeffer, Jngber Coriander, jedes nach Gefallen, 2 Muſcatennüſſe, wie auch von 2 Citronen die Schalen, alles gröblicht geſchnitten und geſtoſſen, in ein halb Pfund warmen geläuterten Honig rühren, mit Mehl einen feſten Teig anmachen, recht wohl abarbeiten, ein Laiblein daraus formiren, in einem Ofen 3 Stunden lang backen laſſen, wieder heraus thun, und alſobald in Schnittgen zu ſchneiden, ſo wird es recht ſeyn.

110. Wie Piſtacien-Brod?

Man muß Piſtacien-Nüßlein ſchälen, eben ſo ſchwer Zucker dazu thun, auch ſo es gefällig ein Ey nehmen, ein wenig Zimmet- und Roſenwaſſer daran gieſſen, dieſes alles zuſammen ſtoſſen, damit es eine brauchbare Maſſa werde, ſelbiges in beliebiger Form auf Oblaten ſtreichen, gehörig backen laſſen, ein zartes Eiß darauf machen, und es mit Zimmet überſtreuen.

111. Wie Lebzelten-Brod?

Es werden dicke Nürnberger Lebkuchen genommen, auf einem Reibeiſen fein gerieben, ſelbige mit eben ſo viel abgezogenen, geſtoſſenen und abgetrockneten Mandeln, klein geſchnittenen Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen, wie auch mit ſo viel wohl durchgeſiebten Zucker, als nöthig iſt, vermiſcht, auch, nachdem man ein wenig Malvaſier daran gegoſ-

goſſen hat, ein nicht allzu dünnes Teiglein daraus bereitet, in beliebiger Form auf Oblaten geſtrichen, und ein wenig in einem Ofen gebacken. Wer will, darf dieſes Brod auch mit ein wenig Malvaſier, darein etwas von durchgeſiebten Zucker gethan worden, überſtreichen und zart geſtoſſenen Zimmet darauf ſtreuen, ſo iſt es auch recht.

112. Wie Zwieback-Brod?

Vorher werden 18 friſche Eyer nebſt 8 Dottern eine Viertelſtunde lang in einem Hafen abgerührt, hernach ſchüttet man 1 Pfund durchgeſiebten Zucker darein, rührt es wiederum eine ganze Stunde, alsdann thut man ein halb Pfund Stärke nebſt 1 Vierling länglicht geſchnittenen Mandeln dazu, rührt es recht unter einander, daß es eine dicke Maſſa werde, beſtreicht die dazu gehörige Geſchirre mit Schmalz, ſchüttet ſie halb voll an, läßt dieſes Brod in einer gelinden Hitze backen, erkalten, ſchneidet es, wie gewöhnlich, legts auf einen Roſt und bräunet es ab.

113. Wie Paſteten-Brod?

Es wird ohngefähr 1 Pfund Mehl nebſt geſtoſſenem Anis und Coriander, wie auch 1 Pfund Zucker unter einander gerührt, mit Eyweis das Mehl zu einem dicken Teige angemacht, auf eine Oblate geſtrichen, im Ofen oder in einer Tortenpfanne gebacken, alsdann wenn es gebacken iſt, in Stücklein zerſchnitten, und damit ſolche rösch bleiben, in der Stuben aufbehalten.

114. Wie ferner langes Brod?

Vorher müſſen 4 ganze Eyer und 2 Eyerdotter eine

eine halbe Stunde lang zu einem Geſt geſchlagen werden; hernach wird ein halb Pfund Mehl und eben ſo viel Zucker, doch jedes beſonders abgewogen, alsdann der Zucker zuerſt, hierauf das Mehl, aber nur ein Löffel voll nach dem andern unter die Eyer gerühret, der Teig in dazu gehörige und mit Butter ganz dünne beſchriebene Mödelgen bis zur Helfte eingefüllt und in einer ſchnellen Hitze abgebacken.

115. Wie aber klein geſchnittenes Brod?

Man pflegt ein ganz ausgeſchlagenes Ey zu nehmen, ſelbiges zu zerklopfen, 4 Loth Zucker nebſt einem halben Loth Anis darein zu rühren, ſo viel Mehl darunter zu thun, daß das Teiglein recht ausgewirkt werde, länglichte und eines Fingers dicke Stritzeln daraus zu formiren, ein Blech mit Butter zu überſchmieren, es aber bald wieder abzuwiſchen, die Stritzeln darauf zu legen, ſie mit Eyer zu überſtreichen, in Ofen zu ſetzen, abzubacken, und ſelbige alſo warm zu kleinen Schnittgen zu ſchneiden.

116. Wie Nonnen-Brod?

Man nehme geriebene Leckküchlein, befeuchte ſie mit Wein, miſche klein geſchnittene Mandeln, Zucker, Pfeffer, wie auch würflicht geſchnittenen Citronat darunter, ſchlage es in einen Teig, beſtreiche ſolchen mit Butter, lege ihn auf ein Blech, und laſſe ihn bey ſteter Hitze fein backen, ſo wird es recht ſeyn.

117. Wie weiſſes Brod?

Die Mödelgen werden mit Zucker beſtrichen, mit klarem Zuckerbrod beſtreut, 7 Eyer eine Stunde lang und zulezt mit einem halben Pfund wohl durchgeſiebten

geſiebten Zucker geſchlagen, 1 Löffel voll ſtarkes Zimmetwaſſer daran gegoſſen, die geriebene Schalen von 2 Citronen nebſt etwas Muſcatenblüthe, wie auch in der Geſchwindigkeit ein halb Pfund feines Mehl, davon die Helfte gedörret iſt, dazu gethan, die Mödelgen über die Helfte damit voll gefüllt, in einen erhizten Ofen geſezt und in gleicher Hitze gebacken.

118. Wie ſchwarzes Hausbrod von Zucker?

Man muß 22 Loth durchgeſiebten Zucker, welcher fein braun iſt, wie auch 12 ganze Eyer und 12 Dottern nehmen, es bey einer Stunde lang untereinander wohl abſchlagen, hernach 8 Loth Rockenmehl und eben ſo viel Weitzenmehl, das zuvor ein wenig in der Stuben ertrocknet iſt, in obiges einrühren, mit 2 Loth Zimmet, 1 halb Loth Muſcatenblüthe, 1 Loth Muſcatennuß, 1 Quintlein Gewürznegelein, anderthalb Loth Cardamomen, 18 Loth mit Zimmetwaſſer gröblicht geſtoſſenen Mandeln, einer Eyerſchale voll Zimmetwaſſer und einer mit ſtarkem Brandewein angefüllten Eyerſchale vermiſchen, auch wenn man will, 2 bis 4 Loth geriebene Chocolade darunter thun, es noch ein wenig unter einander rühren, alsdann in einen dazu gehörigen und mit Butter wohl beſtrichenen Model ſchüttet, 2 Stunden lang anfänglich bey einer etwas ſchnellen Hitze, hernach aber bey einem gleichen Feuer wohl backen laſſen.

119. Wie ein gutes Bauern-Brod?

Es werden vorher 4 ganze Eyer und 4 Dottern in eine Schüſſel wohl untereinander geſchlagen, hernach pflegt man 11 Loth des ſchwärzeſten, dürreſten, kleingeſtoſſenen und durchgeſiebten Zuckers dazu zu thun,

thun, auf einer Seite es eine Stunde lang zu rühren, alsdann 8 Loth ſchwarzes und wohl gedörrtes Bollenmehl warm in den Zucker hinein zu rühren, zuvor aber eine Eyerſchale von Roſenwaſſer und anderthalb Eyerſchalen voll Brandwein dazu zu gieſſen, endlich in ein Näpfgen, welches wie ein Läublein Brod geformet iſt, hinein zu ſchütten und fein gemächlich zu backen.

120. Wie ein trefliches Quittenwerk von Mandeln und Citronen?

Vorhero wird 1 Pfund Quitten genommen, ſelbiges überſotten, das Linde herab geſchnitten, ſolches nebſt einem halben Pfund Mandeln, in einem ſteinernen Mörſel recht zart geſtoſſen, das Gelbe von einer groſſen Citrone dazu geſchnitten, doch ſo, daß das Weiſſe bey dem Gelben eines Meſſerrückens dicke bleiben möge; hierauf über Nacht im Waſſer liegen gelaſſen, ganz dünne geſchnitten, alsdann anderthalb Pfund Zucker geläutert und recht dicke geſotten. Nach dieſem läßt man die Citronen im Waſſer einen Sud aufthun und wieder trocken werden, auch können die Citronen nebſt den Quitten und Mandeln in den geläuterten Zucker ſo lange, bis ſie ſich von der Pfanne löſen, geſotten, aber gerührt werden, damit ſie nicht anbrennen. Wenn ſolches geſchehen, wird dieſe Maſſa in blecherne Mödel geſchüttet, mit Zucker beſtreut, oft umgerührt und beym Ofen getrocknet.

121. Wie werden Engliſche Bänder von Marzipan-Teige gemacht?

Hiezu wird der feinſte Canarienzucker geſtoſſen, auf einem Reibenſteine, wie von den Mahlern die Farbe,

de, zerrieben, hernach durchgeſiebt, alsdann ein wenig vorher in Roſen- oder Pomeranzenblüth-Waſſer eingeweichter und zergangener Tragant darunter gemiſcht, hievon ein Teig angemacht und zwar alſo, daß er mit dem Rollholz gewalgert werden kan. Wenn dieſes geſchehen, muß man dieſen Teig in gleiche Theile, als man die Farben in dem Bande haben will, abtheilen, ſodann jeden Theil zuvor mit den Farben beſonders vermiſchen, und es mit dem Wellholze ſo dünne als es möglich iſt, machen; ferner lange Streifen, wie Bänder, ſchneiden, jede Streife, an den Enden, wenn ſie noch feuchte ſind, zuſammen fügen. Wenn nun die Bänder formirt und verfertigt ſind, werden ſie mit einem Rollholze fein ordentlich und bey der Zuſammenfügung ganz gemächlich gerollt, damit ſie deſto beſſer beyſammen bleiben. Endlich pflegt man von dieſen Bänden den Bildern zu einem Schaueſſen zierliche Kleidung zu machen, ſelbige um ausgeſchnittene und gebogene Kartenblätter zu legen, damit die Runde deſto beſſer ſtehen bleibt, bis daß ſie trocken ſind, welches ohngefähr in 2 Stunden geſchehen kan; alsdann kan man die Kartenblätter unten wieder hervor thun. Von dieſem Teige können allerhand Sachen, die man in gewiſſe Formen abdrücket, gemacht werden.

122. Wie werden allerhand Wappen von eben dieſem Teige verfertiget?

Wenn der vorhergehende Marzipanteig verfertiget iſt, ſo kan davon allerhand durchgebrochene Arbeit, als die Wappen ſind, davon gemacht werden. Das Durchgebrochene wird nemlich von allerhand weichen Confituren und mit ſolchen Farben, welche zu

einem Wappen erforderlich ſind, gefüllt, als z. E. wenn man Gelb oder Gold in das Wappen haben will, muß in das Ausgeſchnittene Aepfel- oder Apricoſenlatwerge gethan werden. Zu grünen Farben nimmt man Traubenſaft, grüne Apricoſen oder Mandeln, und zu rothen Farben, Johannisbeere, Kirſchen, u. d. g. Ferner gehört ſich, daß man zuvor von dem Teige einen Boden, gleichwie einen Tortenboden, zu dieſen Sachen mache, und können ſelbige Sachen auf einem Pappier in einem verdeckten kupfernen Geſchirre, da man oben und unten ein Kohlfeuer macht, getrocknet und gebacken werden.

123. Wie werden ausgeſtochene Blumen mit Eisſpiegel gemacht?

Man pflegt einen Mandelteig auszuwalgern, alsdann mit einem blechernen Model oder eingeſchnittenen Pappiere eine Blume oder Laub auszuſtechen, einen ſchmalen Rand herum zu machen und ſelbigen backen zu laſſen. Wenn dieſes nun gebacken und kalt worden iſt, wird ein weiſſes Zuckereis, oder ein Waſſerſpiegel darauf gemacht, auch wenn es beliebig mit Zimmet beſtreut und verguldet.

124. Wie ausgeſtochene Blätter?

Man muß 16 Loth abgezogene Mandeln nebſt 12 Loth Zucker nach und nach mit Roſenwaſſer zart abſtoſſen, ein kleines Ey daran ſchlagen, hierauf ein halbes Quentlein Muſcatenblüthe, eben ſo viel Cardamomen, ein halb Loth Zimmet, eine ganze Muſcatennuß und von einer Citrone die Schalen klein darunter geſchnitten, dazu thun, einen Teig davon anmachen, ihn auswalgern, mit blechernen Mödeln,

welche

welche keine Böden haben, ausſtechen, und ein Zimmet- oder ander Eis darauf machen.

125. Wie werden candirte Mandeln verfertigt?

Es werden abgezogene Mandeln in Roſenwaſſer eingeweicht, eine Weile darinnen liegen gelaſſen, alsdann abgeſeiht, in gröblicht geſtoſſenem Zucker geſchwungen, ein recht heiſſes Schmalz in eine Pfanne gelegt, hübſch gelb heraus gebacken, auf Pappier gethan und abgekühlt

126. Wie geröſtete und gebrannte Mandeln?

Man röſche 1 Pfund Mandeln in einer meßingenen Pfanne auf dem Feuer bis ſie ganz dürre und hart werden, wende ſie aber fleißig um, daß ſie nicht verbrennen, ſchütte ſie heraus und laſſe ſie kalt werden. Alsdann kan man einen Schoppen Waſſer an ein halb Loth Zimmet und 3 Viertel Pfund Zucker ſchütten und ſolchen ſo lange bis er ſpinnet, ſieden laſſen, hierauf die geröſchten Mandeln hinein thun, mit dem Zucker röſchen laſſen, bis er ſich an die Mandeln hängt, damit ſie ausſehen, als ob ſie candirt wären. Es müſſen die Mandeln beſtändig in der Pfanne, bis ſie hart ſind, herum gerührt, auf einen zinnernen Teller geſchüttet, kalt gemacht, und wenn ſie zuſammen gebacken ſind, von einander gebrochen werden, ſo ſind ſie recht.

127. Wie macht man in Zucker gebackene Mandeln?

Vorher muß man 1 Pfund feine groſſe Mandeln wohl putzen und reinigen, hernach 1 Pfund Zucker a perle ſieden, die Mandeln hinein werfen, ſie ſo lange ſieden laſſen, bis der Zucker den Sud a ſouffle errei-

chet, indem die Mandeln beſtändig umgerührt werden müſſen. Wenn ſie nun gebacken ſind, werden ſie vom Feuer genommen, immerzu mit einem Spatel umgerührt, bis ſie völlig trocken ſind, alsdann in eine Schüſſel gelegt, die kleinen Stückgen Zucker davon gemacht, ſelbige wieder in die Pfanne und über das Feuer gethan, bis ſie ein Oel von ſich geben, hierauf wenn der Zucker, der in der Schüſſel geblieben, nach und nach dazu gethan worden, in der Pfanne unter beſtändigem Umrühren, kalt gemacht, ſo ſind ſie alsdann fertig.

128. Wie aber auf eine andere Art, und zwar mit Violblumen?

Man pflegt ohngefähr 8 Loth wohl ausgeleſene Violblumen zu nehmen, alsdann feinen Zucker a ſouffle ſieden zu laſſen, ihn vom Feuer zu ſtellen, ein halb Pfund in Zucker gebackene Mandeln nebſt den Violblumen hinein zu thun, alles wohl unter einander zu rühren, es auf Bretter oder Siebe zu legen, und trocknen zu laſſen. Wer Belieben hat, kan anſtatt der Violblumen den Syrup unter den Zucker nehmen, ſo iſt es auch recht.

129. Und wie werden gebackene Languedockiſche Mandeln zubereitet?

Man ſchütte ſauber geſchälte Mandeln ins Waſſer, laſſe ſie abtropfen, thue ſie in ein Becken mit zart geſtoſſenem Zucker, laſſe Oel in einer Pfanne warm werden, backe die Mandeln darinnen, bis ſie ein wenig goldgelb ausſehen, nehme ſie hierauf mit einem Schaumlöffel heraus, und richte ſie mit dem Löffel auf Pappier an.

130. Wie weiß überzogene Mandeln?

Man kan ein halb Pfund feine abgeſchälte Mandeln, nebſt einem halben Pfund Zucker und 1 Schoppen friſches Waſſer in ein meßingenes Becken thun, den Zucker recht dick ſieden, daß er fliegt; alsdann die Mandeln in den Zucker ſchütten, ſelbige in dem Zucker ſieden laſſen, bis er völlig eingeſotten iſt, beſtändig umrühren, und wenn ſie zuſammen picken, von einander löſen, auf ein Pappier ſchütten, und abkühlen laſſen.

131. Wie Zimmet-Mandeln?

Dieſe Mandeln werden wie die vorher beſchriebenen zugerichtet, nur muß man, wenn das Eis dicke genug abgerührt iſt, wohl geſiebten Zucker darunter thun, und es auf die vorige Art machen, auch klein geſchnittene Schalen von einer Limonie darunter miſchen.

132. Wie werden die Mandeln aber auf Zimmet-Mandeln Art gemacht und gebacken?

Nachdem abgezogene Mandeln eine Weile in Roſenwaſſer geweicht worden ſind, muß ein wenig geriebener Zucker, doch nicht zu viel, daran gethan werden, damit ſie nicht kleberig ſeyn mögen; auch dörfen ſie um eben dieſer Urſache willen nicht gar zu lange liegen bleiben; inzwiſchen wird Zucker und Zimmet recht zart geſtoſſen, beedes unter einander durchgeſiebt, Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein Theil dieſer Mandeln mit einem eiſernen großlöcherigten Löffel heraus gefangen, zuvor aber wohl abgeſeihet, hierauf recht heiß eingelegt, damit dieſe Mandeln geſchwind fein gelblicht, und ſofort auch die übri-

gen, heraus gebacken werden. Nach dieſem kan man einen Bogen Pappier mit dem vermiſchten Zucker und Zimmet dicke überſtreuen, und wenn die Mandeln hübſch gelbe zu werden beginnen, ſolche geſchwinde heraus nehmen, aber wohl Acht haben, daß ſie nicht an einander kleben, ſondern nur einzeln auf das Pappier kommen, endlich die Mandeln, weil ſie noch heiß ſind, in dem Zucker und Zimmet auf dem Pappier geſchwinde herum wälzen, indem ſie ſonſt ſelbiges nicht annehmen. Damit nun dieſes Geſchäfte geſchwinde von ſtatten gehe, müſſen hierzu allezeit drey Perſonen einander hülfliche Hand leiſten.

133. Wie ferner gebackene Mandeln von Teig. mit Zucker und Gewürze?

Wenn man ſolche machen will, muß man feines Mehl in eine Schüſſel ſchütten, von 6 oder 8 Eyern die Dottern, oder aber 2 ganze Eyer und 3 Dottern nehmen, ſolche zuvor wohl zerklopfen, ein gut Theil Zucker darunter miſchen, ein wenig Roſenwaſſer dazu gieſſen, das Mehl damit anrühren und einen Teig davon anmachen, ihn mit zart geſtoſſenem Zimmet, Cardamomen und Salz würzen, ein wenig klein geſtoſſene Mandeln darunter thun, alles wohl unter einander rühren; alsdann den Teig auf ein mit Mehl beſtreutes Brett legen, und ihn auswirken, bis er ſich walgern und mit dem Eiſen drucken läßt. Wenn nun der Teig ohngefähr 2 Meſſerrücken dicke ausgewalgert worden iſt, ſo wird das dazu gehörige Mandelkerneiſen darein gedruckt; ſolten ſie aber ungerne aus demſelben gehen, ſo darf man das Eiſen nur in das Mehl drucken, alsdann wird es nicht mehr fehlen. Wenn dieſes geſchehen, werden die Mandeln

auf ein Brett gelegt, und in heiß Schmalz hübſch gelblicht heraus gebacken. Von dieſen Mandeln kan man gar wohl einen guten Theil auf einmal einlegen.

134. Wie braun gebackene Mandeln?

Vorher wird ein halber Vierling abgezogene Mandeln mit Roſenwaſſer in einem Mörſel zart abgeſtoſſen, alsdann muß man 6 ganze Eyer und 16 Dottern, welche zuvor wohl gequerlet worden, nebſt 1 Pfund geſtoſſenen Zucker, und die Mandeln in eine Schüſſel thun, wohl unter einander rühren, mit Mehl auswirken, in die blecherne Modelformen drucken und hierauf in heiſſem Schmalz backen, damit ſie eine ſolche Farbe, wie Mandeln bekommen, ſo ſind ſie recht.

135. Wie können die Mandeln vom Teig glänzend gemacht werden?

Dieſer Teig wird faſt auf eben die Art, wie die kurz vorher angezeigte gebackene Mandeln von Teig mit Zucker und Gewürz, jedoch aber ohne Gewürz zubereitet, in einem von Zucker und Roſenwaſſer vermiſchten Teig herum gewälzt; hernach darf man die Mandeln nur ein klein wenig in heiſſes Schmalz legen, und wenn ſie noch ganz ſind, wieder heraus nehmen, alsdann alſo warm noch einmal in obgemeldtem mit Roſenwaſſer angemachten Zuckerteige herum kehren, ins Schmalz legen und hübſch gelbe heraus backen.

136. Wie werden Brezeln von Mandeln verfertiget?

Hiezu pflegt man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, 8 Loth Eyerklar und 4 Loth weiſſes Roſenwaſſer zu nehmen und es wohl zu zerklopfen, alsdann

die Mandeln auf das allerzärteſte zu zerſtoſſen oder zu zerreiben, und das vorher mit dem Eyweis wohl zerklopfte Roſenwaſſer gemächlich in die Mandeln, damit ſie nicht öhlicht werden, zu tröpfeln; man hat aber mit dieſem Geſchäfte eine Stunde lang genug zu thun. Wenn ſie nun recht klein ſind, ſo wird 1 Viertelpfund fein geſtoſſener Zucker darunter gethan und der Teig wohl abgeknetet, hernach werden Bretzeln daraus formirt, ſelbige auf ein rundes unten mit Mehl beſtreutes Tortenblech und damit auf ein kleines Kohlfeuer geſezt, und wenn ſie ſich heben, auch oben auf den Deckel glüende Kohlen gethan, damit ſie im Backen eine ſchöne lichtgelbe Farbe bekommen mögen. Es können auch dieſe Bretzeln auf ein Blech geſezt und in einem Ofen gebacken, ferner ein wenig mit einem zerklopften Eyerdotter überſtrichen werden, ſo ſehen ſie den Eyerbretzeln nicht ungleich. Nachdem nun dieſe Mandelbretzeln hübſch lichtbraun, und aus dem Ofen heraus gethan worden, läßt man ſie auf einem Brett fein zugedeckt kalt werden, ſo ſind ſie alsdann fertig.

137. Und wie gebackene Eyer von Mandeln?

Es werden abgezogene Mandeln geſtoſſen und zart gerieben, in 2 Theile abgetheilet, der eine Theil davon wird ganz weiß gelaſſen, der andere hingegen mit Safran gelbe gemacht, daß er wie ein Dotter wird. Hernach nimmt man von dem Weiſſen, und machts um das Gelbe herum, daß es wie ein Ey wird, und fähret damit fort, bis alles fertig iſt, ſodann bereitet man ein Eis von Eyerklar und ſchönem weiſſen Zucker, überſtreicht das ganze Ey damit, daß es hübſch glatt wird, und wenn es trocken iſt, ſieht man es vor ein rechtes Ey an. Wenn dieſes Ey in Vier-

tel zerſchnitten werden ſoll, muß es geſchehen, ehe es geeiſet wird und müſſen hernach die Viertel allein geeiſet werden, indem das Eis ſonſt abzuſpringen pflegt.

138. Wie pflegt man Mandel-Bögen auf die Torten zu machen?

Zu 12 Bögen wird eine meßingene Pfanne genommen, ein halb Pfund Zucker nebſt einem halben Schoppen Waſſer hinein gethan, und recht dicke eingeſotten, alsdann ein halb Pfund Mandeln klein geſchnitten, ein Viertelpfund aber klein geſtiftelt geſchnitten. Hernach muß man die klein geſchnittene Mandeln erſtlich in den geſottenen Zucker rühren, ſie wohl einſieden laſſen, öfters umrühren, damit ſie nicht anbrennen. Zulezt pflegt man auch die andern Mandeln, 2 Eyerklar, klein geſchnittene Schalen von einer Limonie, nebſt dem Saft darein zu rühren, die dazu gehörige blecherne Bögen mit Schmalz zu beſchmieren, Oblaten ſo groß zu ſchneiden, daß die Bögen damit überdeckt werden können, mit Eßweiß anzuſtreichen, daß ſie ſich biegen laſſen, alsdann die Mandelfülle hübſch dicke darauf zu ſtreichen, langſam zu backen, ferner ein- oder zweyerley Eis mit Citronat beſtreut zu machen, und bis das Eis hart wird, anziehen zu laſſen, hierauf es auf die Torte fein hoch aufzurichten, aber vorhero einen Zucker mit Waſſer hübſch braun zu ſieden, die Oerter in heiſſen Zucker einzutunken und aufgebogen doppelt auf einander zu ſetzen, ſo werden ſie gut halten.

139. Wie Kränzgen von Mandeln und Roſinen?

Es werden vorher abgezogene Mandeln in Roſenwaſſer eingeweicht, auch recht feine groſſe Roſinen

ausgekernet und in Wein geweicht, alsdann eine Roſine, hernach eine Mandel an einen weiſſen oder gelben Drath gehangen, bis dieſelben einen Kranz ausmachen. Hierauf muß man den Drat hintenzu beugen, 2 kleine Stückgen daran laſſen, daß er wieder aufgemacht und davon gehalten werden kan. Zuvor werden ſie alle ſo viel man verlanget, verfertiget, nach dieſem wird ein Teig, wie zu den Datteln angemacht, auch wohl ein Ey dazu gethan, geſchmolzene Butter in einem Tiegel oder Pfännlein heiß gemacht, ein Kränzgen in den Teig getunkt, in die Butter gelegt, auf beyden Seiten gebacken, ſodann heraus genommen, der Drat hinten aufgebogen, die Hand auf das Kränzgen gelegt, der Drat ſanfte heraus gezogen, mit einem ſcharfen Meſſer von einander geſchnitten, ſo kommen 2 Kränzgen heraus, und die Mandeln wie auch die Roſinen werden darinnen wahrgenommen. Zu dieſem Geſchäft gehören eigentlich 2 Perſonen, eine welche bäckt, und die andere ſo auszieht und zerſchneidet.

140. Wie werden gebratene Hühner von Mandelzeug bereitet?

Es wird ein halb Pfund Mandelzeug in Mödel gedruckt, wieder heraus genommen, getrocknet, alsdann auf folgende Weiſe gemahlet: Man nimmt z. E. 2 Loth Gummi, ein halb Loth armeniſchen Bolus, einen Laßkopf voll Safran, 6 Tropfen ſchwarze Farbe und einen halben Laßkopf Waſſer, rührt alles unter einander, mahlt das Huhn wenn es noch naß iſt, damit, und beſtreuts nach dem es trocken iſt, mit geriebenem Zucker, überpinſelt es noch einmal mit einer ſolchen Farbe und Gummi und läßt es wieder trocken werden.

141. Wie aber gefüllte Hühner von Mandelzeug?

Man pflegt einen Mandelzeug auszuwalgern, ſelbigen in ein Model zu drucken, eine Fülle, wie bey den gefüllten Fiſchgen gezeigt wird, anzumahlen, es in einen andern Model zu füllen, hierauf die zwey Mödel auf einander zu drucken, die eine Helfte von dem Model herab zu nehmen, das Huhn heraus zu thun, ſolches auf ein Blech zu ſtellen, fein gelbe zu hacken, auch wenn man will, mit Zucker zu beſtreuen, und wie die gebratene Hühner zuzurichten, oder nur beſtreut zu laſſen, nach eines jeden Belieben.

142. Wie ſüſſe Mandelſchnittgen?

Man kan abgezogene Mandeln ſtoſſen, oder klein hacken, geriebene Semmel in Butter röſten, ſie zu den geſtoſſenen Mandeln in eine Schüſſel thun, ein wenig ſüſſen Wein nebſt Zucker, Muſcatennuß und Cardamomen dazu ſchütten, Citronenmark mit Zucker einſtreuen, ſolches nebſt Citronenſchalen auch darunter rühren, es auf die Semmelſchnitten fein derb und in der Mitte hoch aufſtreichen, obenher mit Eyerdottern beſchmieren, und in geſchmolzener Butter hübſch gelbe abbacken. Die Schnitten können auch durch gequerlte Eyer gezogen werden, ſo ſind ſie auch recht

143. Wie Mandel-Kränzgen?

Man muß 2 Pfund abgezogene und gröblicht gehackte Mandeln nehmen, 1 Pfund wohl durchgeſiebten Zucker darunter rühren, beedes mit Roſenwaſſer anfeuchten, 2 wohl zerklopfte Eyerklar nach und nach darunter miſchen, doch alſo, daß es nicht zu feucht werde, ferner mit klein geſchnittenen Citronen-

ſchalen

ſchalen vermengen, den Teig ſodann auf Oblaten legen, wie man will, groß und klein, auch wenn es beliebig, mehr als einen Kranz davon aufrichten und zwar den erſten groß, die andern aber immerzu kleiner. Sollen aber die Kränze recht groß ſeyn, und viel auf einander gelegt werden, ſo muß auch mehr Teig angemacht werden. Wenn man ſie nun auf die Oblaten gelegt hat, kan man ſie auf einem Blech in dem Ofen fein ſchnelle abbacken, alsdann die Kränze, wenn ſie aus dem Ofen gethan werden, mit einem von Zucker und Roſenwaſſer angemachten Eiſe überſtreichen, und noch ein wenig an einen warmen Ort ſtellen, damit ſie hübſch röſch bleiben.

144. Wie Mandel-Stritzel?

Man laſſe abgezogene Mandeln eine Stunde lang in kaltem Waſſer liegen, trockne ſie auf einem ſaubern Tuche ab, ſtoſſe ſelbige in einem Mörſel mit Roſenwaſſer recht zart ab, ſchlage 1 bis 2 Eyer nachdem die Anzahl der Mandeln groß oder klein iſt, mit ein wenig Roſenwaſſer ab, ſchütte ſie gemächlich an die abgeſtoſſene Mandeln, mache alſo ein Teiglein an, rühre ein wenig Semmelmehl, Zucker, geſtoſſenen Zimmet und Muſcatenblüthe darunter, mache den Teig nicht zu dick auch nicht zu dünne, mache friſches Schmalz heiß, und laſſe es ſodann wieder erkalten, netze einen zinnernen Teller auswendig mit Schmalz, thue ein wenig Teig darauf und formire Stritzeln daraus in der Gröſſe nach eigenem Gefallen, doch dürfen ſie nicht gar zu groß ſeyn. Nach dieſem kan man ſie in das Schmalz legen, welches aber nicht gar zu heiß ſeyn darf, die Pfanne alsbald über das Feuer halten, den Stritzeln zuerſt eine ſtarke Hitze geben, bis

ſie

ſie ein wenig in die Höhe gehen, ſelbige fein langſam heraus backen, endlich, daß ſie nicht ſchmalzig werden, wieder eine gute Hitze geben, ſo ſind ſie alsdann fertig.

145. Wie aufgehende Mandel-Kräpflein?

Es wird 1 Vierling Zucker nebſt 4 Eyerklar eine Viertelſtunde lang abgerührt, alsdann anderthalb Vierling zart geſtoſſene Mandeln dazu gethan und wieder abgerichtet, hierauf von einem Vierling Mehl, ſo viel Zucker, ſüſſen Milchrahm und 2 Eyerdottern ein Teig angemacht, ſelbiger fein dünne ausgewalgert, die Mandelfülle länglicht-eines Fingers dicke darein geſchlagen, mit einem Krapfenrädgen abgerädelt, ein runder Ring daraus formirt, auf ein Tortenblech gelegt, mit Eyern beſchmiert und hübſch röſch gebacken, hernach mit einem abgetriebenen Limonieneis beſtrichen, wiederum ein wenig gebacken und als ein Confect auf den Tiſch gegeben.

146. Wie aber geröſtete Mandelkräpfle in

Man pflegt ein halb Pfund geſottene Mandeln, eben ſo viel feinen durchgeſiebten Zucker, nebſt 4 Eyweiß und klein geſchnittenen Limonienſchalen in einer meßingenen Pfanne wohl abzurühren, es auf eine Glut zu ſetzen, bis es ein wenig dicklicht wird, alsdann hübſche runde Kräpflein auf Oblaten zu formiren und fein gelbe zu backen.

147. Wie Mandel-Blätzlein?

Es müſſen Mandeln mit Citronenmark abgeſtoſſen, die gelbe äuſſerſte Schalen von Citronen auf einem Reibeiſen gerieben, gezuckert und zu einem Teige

abge-

abgerührt werden. Wenn nun dieſer Teig zu dick ſeyn ſolte, kan er mit Citronenſaft etwas dünner gemacht, auf Oblaten geſtrichen, in Ofen geſezt und abgebacken werden.

148. Wie aber bittere Mandelplätzlein?

Vorher werden 4 Loth bittere und eben ſo viel ſüſſe Mandeln abgezogen, mit Zimmet- oder Roſenwaſſer ſo zart wie ein Mehlbrey, abgeſtoſſen, mit einem Viertelpfund wohl durchgeſiebten feinen Zucker in einer Schüſſel wohl unter einander gerührt. Nach dieſem läßt man ſolches eine halbe Stunde lang ſtehen, ſchlägt das Weiſſe von 4 Eyern zu einem Schaum. Wenn nun die Mandeln und der Zucker eine halbe Stunde lang an einander geſtanden ſind, wird der Schaum von den Eyern nach und nach darein gequerlt, alsdann noch eine halbe Stunde zuſammen unter einander gerührt, auf ein Pappier geſchüttet, zu Blätzlein gemacht, und bey einer nicht allzuſtarken Hitze fein licht abgebacken.

149. Wie Mandel-Küchlein?

Die Mandeln werden geſchält, in einem Mörſel geſtoſſen, unter währendem Stoſſen aber mit ein wenig Milch beſpritzet, damit ſie keinen öhlichten Geſchmack bekommen, alsdann eingemachte Pomeranzenſchalen auch geſtoſſen und mit rohen Eyern nebſt ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer wohl abgerieben, hierauf die geſtoſſene Mandeln darunter gemiſcht, alles zuſammen mit ſo viel Mehl, als zu einem linden Teig nöthig iſt, geklopft, mit einem Rollholz ausgewalgert, Stücke daraus geſchnitten, auf gewöhnliche Weiſe gebacken, und zulezt mit Zucker überſtreut.

150.

150. Wie Pfifferlinge von Mandeln?

Man kan die Mandeln mit Zucker und Roſenwaſſer abreiben, doch daß ſie fein dicke bleiben, einen Pfifferling-Model nehmen, ſelbigen mit Roſenwaſſer anfeuchten, die abgeriebene Mandeln darein thun, daß es aber zu den Stielen heraus gehen möge, alsdann den Pfifferling aus dem Model thun, und ſolchen wie Marzipanteig backen, ſo iſt es recht.

151. Wie Rübleinkraut von Mandeln?

Man laſſe 1 Pfund gehackte Mandeln durch ein Sieb oder groſſen Durchſchlag lauffen, damit die Mandeln hübſch gleich werden, miſche die abgeriebene gelbe Schalen von 2 Citronen mit dem Saft, nebſt 4 Loth Zimmetwaſſer darunter, und rühre alles wohl untereinander, ſo iſt es fertig.

152. Wie kan man von Mandeln formirte Aepfel machen?

Man ſtößt ein gut Theil abgezogene Mandeln mit Roſenwaſſer ab, rührt Zucker und geriebenes Eyerbrod darunter, ſchlägt ſo viel ganze Eyer daran, damit der Teig feſt werde, wäre ſelbiger aber zu dünne, muß noch ein wenig geriebenes Eyerbrod darunter gemiſcht werden. Hierauf kan man Aepfel daraus formiren, anſtatt des Butzens ein Gewürznägelein und den Stiel vorzuſtellen, ein Stückgen Zimmet darein ſtecken. Wenn nun ſolches geſchehen, werden die Aepfel aus Schmalz heraus gebacken, alſo trocken, oder in einer Weinbrühe und mit Zimmet und Zucker überſtreut, auf den Tiſch gegeben.

153. Wie Mantel-Maultaſchen?

Hiezu wird 1 Pfund feines Mehl und 1 Pfund friſche

friſche Butter Blätterweiß darein geſchnitten, mit einem Walgerholze wohl abgearbeitet, hierauf mit 16 Eyerdottern und 9 Löffel voll Wein ein Teig angemacht, mit einem Nudelwelger ausgetrieben, und zweymal vierfach zuſammen geſchlagen. Wenn dieſes geſchehen, pflegt man 64 Stückgen zu ſchneiden, ein jedes fein dünne und viereckigt auszuwalgern, und zwar in der Gröſſe eines kleinen Tellers, alsdann die Mandelfülle zuzurichten, ferner das ſchmälere Theil über die Mandeln und das andere etwas mehr als halb darüber zu legen, abzurädeln, mit Eyern zu beſtreichen, mit fein geſiebtem Zucker zu überſtreun, und langſam zu backen.

154. Wie einen Mandel-Hirſch?

Man kan ſo viel Mandeln als man vermeynt die Forme damit zu füllen, hacken und zart reiben, weiſſen Tragant in Roſenwaſſer einweichen, alsdann wenn die Mandeln gerieben ſind, den Tragant nebſt 3 Löffeln voll Gummiwaſſer dazu thun, die Mandeln auch noch damit abreiben, ein gut Theil Zucker daran ſchütten, hierauf die Mandeln in die Hirſchforme drucken, und wenn dieſelbe mit ein wenig Mehl an beyden Seiten beſtreut worden, zu binden, eine Weile darinnen laſſen, hernach die Forme abziehen, den Hirſch mit zart geſiebtem Zimmet beſtreuen, auch wenn es gefällig iſt, ſelbigem Hörner machen und ſie vergulden.

155. Wie gefüllte Mandel-Fiſche?

Es wird ein Teig von feinem Mehl, Eyerdottern, etwas ſüſſen Wein und ein wenig Zucker angemacht, zu einem Teiglein gewirkt, ausgewalgert, ein dazu gehöriger

gehöriger Model mit beſtreut, der Teig darein gedruckt, mit einer kräftigen Mandelfülle angefüllt, der andere Model darauf gelegt, und ſolcher feſte darüber zuſammen gedruckt; wiewol derſelbe auch nur auf einer Seite ganz flach mit dem Teige kan zugemacht, bezwickt und zuvor mit einem Ey überſtrichen werden, damit der Teig beyſammen bleibe. Wenn dieſes geſchehen, können dieſe alſo formirte, gefüllte und zuſammen gemachte Fiſche aus dem Model genommen, mit einem Ey überſtrichen, auf einem Blech in den Ofen geſezt, darinnen ſchön lichtgelb gebacken, und wenn es beliebig, mit gröblicht zerſtoſſenem Zucker überſtreut werden, ſo ſind ſie recht.

156. Wie aufgehende Mandel-Lebzelten?

Man muß das Weiſſe von 5 Eyern in einer Schüſſel zu einem Schaum ſchlagen, ſelbiges nach und nach unter ein halb Pfund zart geſtoſſene Mandeln rühren, einen Vierling wohl durchgeſiebten Zucker dazu thun, und zu einem Teig anmachen, alsdann dieſen Teig in einem meßingenen Becken auf einer Glut ſchön weiß abtrocknen und kalt werden laſſen, ſelbigen auf Oblaten legen, obenher mit Zucker beſtreuen, den gehörigen Model allezeit oben aufdrucken und fein langſam backen.

157. Wie aber Mandel-Lebzelten von Citronen?

Man nehme zart geſtoſſene Mandeln, vermiſche ſie mit Eyweiß, ein wenig Butter und Roſenwaſſer, ſchneide eine eingemachte Citrone zu dünnen Spälten und rühre ſie unter die Mandeln, alsdann auch einen in Citronenſaft eingeweichten und durch ein Tuch gepreßten Tragant unter Zucker und Kraftmehl darun-

ter, richte einen Teig zu, lege ihn beſonders, hernach walgere man die Mandeln mit den Citronen auf Oblaten aus, und rolle von dem Tragantteig auch ein Blättlein zwey Meſſerrücken dicke aus, thue es oben darauf, drucke die Model darauf und laſſe es gemächlich abbacken.

158. Wie ferner Citronen-Lebzelten?

Es wird das Weiſſe und Gelbe von Citronen und zwar jedes beſonders, klein gewürfelt geſchnitten, gewogen, in Waſſer gelegt, auch ſo viel Zucker als der Citronen ſind, genommen, hierauf das Gelbe und Weiſſe jedes in ein Tüchlein gebunden, im Waſſer ein wenig geſotten, alsdann wieder in ein kaltes Waſſer gethan, auf einem Tuch abgetrocknet, hernach das Weiſſe und Gelbe nebſt dem Zucker in eine Pfanne oder Keſſel geſchüttet, auf einer Glut ſo lange bis es ſich von dem Keſſel abſchält, getrocknet, ferner den Citronenſaft auch darunter gethan, damit es fein ſäuerlich werde. Nach dieſem kan man es kalt werden laſſen, mit grob geſtoſſenem Zucker auswalgern, in ein Model drucken, und beym Ofen trocken machen.

159. Wie Hagebutten-Zelten?

Es werden ausgepuzte Hagebutten geſotten, durchgetrieben, mit- oder ohne Gewürz, wie die Quittenzelten bereitet und in die Model gedruckt, ſo ſind ſie fertig.

160. Wie die Quittenzelten?

Man pflegt hübſche grüne Quitten zu ſchälen, ſolche wie die Aepfel zu einem Muß klein zu ſchneiden, weich zu ſieden, und durch ein Tuch den Saft heraus

zu preſſen, hernach andere Quitten zu ſieden, das Mark zu reiben und durch ein Sieb zu treiben, alsdann ein Viertelpfund von dieſem durchgetriebenen Mark und ein halb Pfund von dem durchgepreßten Saft zuſammen in eine Schale zu thun, es wohl unter einander abzurühren, hierauf anderthalb Pfund von dem feinſten Zucker zu läutern. Von dieſem geläuterten Zucker wird nachſtehende Probe gemacht, daß er recht ſey, wenn man nemlich ein Tröpflein von dem geſottenen Zucker in friſches Waſſer fallen läßt, wird er nun im Waſſer hart, wie ein Küchlein ſo hat er genug geſotten. Nach dieſem kan man ſelbigen vom Feuer nehmen, den Quittenzeug behende in den Zucker rühren, und ſolches ohne Verzug in die dazu gehörige Mödel faſſen; der Keſſel aber muß unterdeſſen immerzu auf einem Kohlfeuer ſtehen, bis die Mödel allerdings damit angefüllt worden ſind; die Mödel können auch hübſch warm erhalten, ſelbige zuvor durch ein ſiedendes Waſſer gezogen und wieder wohl ausgeſchwenkt werden. Wenn nun dieſes geſchehen, füllt man den Quittenzeug darein, alsdann werden die Zelten gar bald heraus gehen. Nachdem nun die Mödel eingefüllt ſind, werden ſie auf ein Brett geſetzt, in eine warme Stube geſtellt, hernach wenn ſie eine Weile geſtanden auf ein Stückgen Papier, welche ſo groß als die Mödel geſchnitten ſeyn müſſen, gethan, und ſolche auf einen jeden Model gelegt, ſo wird das Pappier an den Zelten kleben bleiben, und man kan ſie nach Verflieſſung zweyer Stunden, oder auch wohl ehender aus den Mödeln heraus heben. Sollten ſie aber noch an einigen Orten ankleben, können ſie mit einer Stecknadel oder mit einem ſubtilen Meſſer zugleich ein wenig abgelöſet, und wenn ſie her-

ausgegangen, auf dem Pappier, bis ſie hart ſind, getrocknet werden. Zuletzt wird das daran klebende Pappier unten mit Waſſer angefeuchtet, oder nur mit einem naſſen Schwamm überfahren, ſo kan man alsdann das Pappier völlig davon herab ziehen.

161. Wie gewürzts Quittenzelten?

Man ſetze 2 Pfund von dem durchgetriebenen Quittenzeug nebſt 1 Pfund Zucker in einem meßingenen Keſſel ans Feuer, rühre es ſo lange, bis es wohl abgetrocknet iſt, alsdann nehme man anderthalb Loth Zimmet, 2 Loth eingemachten Ingber, ein Viertelpfund Citronat, 3 Quintlein Gewürznägelein, eben ſo viel Cardamomen, Muſcatenblüth und dergleichen Nüſſe, von jedem ein halb Loth, alles gröblicht zerſchnitten, wie auch von 4 Citronen die würflicht geſchnittene Schalen, rühre es unter den Teig, thue es aber nicht mehr über das Feuer, lege hernach den Teig auf ein Brett damit er zuvor erkalte. Nach dieſem wird 1 Pfund fein geſiebter Zucker in den Teig gewirkt, ſelbiger ausgewälgert, in hölzerne Mödel gedruckt, und einige Tage in eine warme Stube geſetzt, bis ſie trocken ſind. Hierbey iſt noch anzumerken, daß dieſer Teig zu den Quitten- wie auch zu den Hagebuttenzelten über Nacht ſtehen bleiben muß, ehe man ſolchen in die Mödel druckt, indem die Zelten ſonſten nicht füglich heraus gebacken werden können.

162. Wie rothe Quittenzelten?

Man muß 8 Loth geſtoſſenen Zucker mit Waſſer läutern, bis er groſſe Blaſen bekommt, alsdann ſiedet man rothe Flecklein darinnen, bis der Zucker hübſch roth wird. Hierauf kan man die Flecklein wieder

her-

heraus nehmen, den Zucker vom Feuer thun, 4 Loth wohl durchgeſiebtes Quittenmark darinn fein glatt abrühren, wiederum übers Feuer ſetzen, fein gemächlich noch ein wenig ſieden, und immerzu auf den Kohlen ſtehen laſſen, auch wie die andern in die Mödel füllen.

163. Wie ferner gläſerne Quittenzelten?

Hierzu wird nur allein der oben angezeigte ausgepreßte Zucker genommen, in Mödel geſchüttet, und damit nach obgemeldter Vorſchrift übrigens verfahren. Die Mödel werden mit Mandelöl beſtrichen, um die Zelten beſſer heraus zu bringen, und in der Hitze getrocknet, damit ſie nicht roth werden.

162. Und wie werden die Zelten von Quitten und Borſtorfer-Aepfeln gemacht?

Vorher muß man anderthalb Pfund Zucker auf ſchon ermeldte Weiſe läutern, den vorher beſchriebenen Quittenſaft bereiten, ſodann Borſtorferäpfel ſieden und das Mark durch ein Sieblein preſſen. Hierauf kan man ein halb Pfund Aepfelmark und eben ſo viel Quittenſaft in einer Schale wohl abrühren, den Zucker auch darunter miſchen, und es wie die vorigen zurichten, ſo wird es recht ſeyn.

165. Wie Genueſer Zelten von Quitten?

Es werden zuerſt ſchöne Quitten in Röhrwaſſer abgeſotten, hernach geſchält, auf einem Reibeiſen gerieben, oder würflicht geſchnitten. Hierauf pflegt man 1 Pfund Quittenmark und eben ſo viel zart geriebenen Zucker in einen Keſſel zu ſchütten, ſolches ſo lange, bis es auf einem zinnernen Teller geſteht, zu ſieden, beſtändig zu rühren, ſodann Muſcatenblüth,

Muſcatennuß, Gewürznägelein, Zimmet, Cardamomen, ingleichem Citronen- und Pomeranzenſchalen, auch Citronat nach Belieben, alles klein zerſchnitten, darunter zu miſchen, und noch einen Sud thun zu laſſen. Verlangt man es ſäuerlich, ſo kan man nach dem Sieden das Mark von einer oder 2 Citronen darein thun, hernach von grünem Citronat kleine Plätzlein ſchneiden und ſie auch darein rühren, zuletzt es in blecherne Mödel, welche hohl ſind und keine Böden haben, ſchütten, ſo ſind ſie fertig.

166. Wie Piſtacien-Lebzelten?

Zu 8 Loth Zucker werden 2 Loth fein geſchnittene Piſtaciennüßlein, anderthalb Loth Zimmet, ein halb Quintlein Ingber, Muſcatenblüth, Cubeben und Cardamomen genommen, und mit ein wenig weiſſen Roſenwaſſer geſotten Hierauf läßt man den Zucker erkalten, rührt das Gewürze und die Nüßgen darein, und läßt es mit einander einen Sud aufthun, legt Oblaten auf ein Blech und ſchüttets darauf. Endlich werden ſie getrocknet und nach Belieben verguldet.

167. Wie Zimmet-Lebzelten mit Citronen?

Man kan ein halb Pfund Mandeln nehmen, ſelbige über Nacht in friſchem Waſſer liegen laſſen, ſie ſchälen, klein ſtoſſen, und im währenden Stoſſen den Saft von 2 Citronen, wie auch 2 Loth gerädelten Zimmet und 1 Pfund geſiebten Zucker darunter thun, es mit einander abwirken, auf Oblaten ſtreichen und backen.

168. Und wie Zwieback-Lebzelten?

Vorher müſſen zart geſtoſſene Mandeln mit Roſenwaſſer, geläuterten Honig, welches wohl kalt iſt, dicke

dicke zertrieben werden; alsdann kan man ein ſchwarzes Mehl darein kneten, daß es zu einem feſten Teig wird, auch Zimmet, Muſcatennuß und Jngber nach eigenem Belieben dazu thun, damit die Zelten fein röſch und wohl geſchmackt werden mögen, den Teig in die Mödel füllen, und hübſch kühl abbacken.

169. Wie Pfirſichzelten?

Man pflegt die Kerne aus den Pfirſichen zu machen, das Mark auf ein härenes Sieb und hernach über ſiedendes Waſſer zu ſetzen, ſolches zuzudecken, und bis es weich wird dünſten zu laſſen, ſelbiges durch das Sieb wie Quittenmark zu treiben, alsdann ein Pfund des durchgetriebenen Teiges nebſt 3 Viertelpfund geſtoſſenen Zucker unter einander zu rühren, es ſtark aufſieden zu laſſen, hernach in eine Schale zu ſchütten, in kaltes Waſſer zu ſtellen, damit es kalt werde und geſtehe, ferner dieſen Teig zuzubereiten, ihn in die Mödel zu drucken und zu trocknen.

170. Wie pflegt man überzuckerte Blumen zu machen?

Man muß ein wenig Tragant nehmen, ihn ein wenig in Roſenwaſſer weichen, 3 Eyerklar mit einem Löffel voll wohl ſchlagen, von dem eingeweichten Tragant einer Erbſe groß nebſt ein wenig geſtoſſenen Zucker dazu thun, es ferner zu einem lautern Schaum wohl abſchlagen, alsdann ein Federlein hinein tunken, die Blümlein damit beſtreichen, mit geſtoſſenem Zucker über und über beſtreuen, ein jedes Blättlein auf ein Brett legen, es zum warmen Ofen thun, damit ſie ertrocknen, ſodann auch bey der Wärme ſtehen laſſen.

171. Wie überzuckert man die Johannisbeeren?

Man koche nach Gutdünken ein wenig Johannisbeerſaft und etwas Zucker, auch ſo beliebig, ein wenig Roſenwaſſer in einem Pfännlein, bis es zimlich dicke wird, alsdann tunke man recht feine Johannisbeerſträuslein hinein, ziehe ſie geſchwind wieder heraus, umwalgere ſie in ſchönem weiſſen durchgeſiebten Zucker, auf daß ſie ganz weiß werden, hänge ſie auf und laſſe ſie trocknen, verbrauche ſie ſogleich, denn ſie halten ſich nicht lange.

172. Und wie die Kirſchen?

Hierzu kan man hübſchen weiſſen Zucker läutern, und ihn ſo ſteif kochen, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, hernach ſchöne friſche Kirſchen nehmen, eine nach der andern hinein tunken, geſchwind wieder heraus ziehen, aufhängen, damit ſie trocken werden, und alſo gleich friſch verbrauchen.

173. Wie wird Zuckerbrod a la Chancelliere gemacht?

Man pflegt 8 friſche Eyer zu nehmen, das Weiſſe davon zu thun, und den Dotter in eine Schüſſel oder Terrine zu werfen, ſie mit einem Löffel wohl unter einander zu rühren, in währendem Rühren zart geſtoſſenen Zucker Löffel voll weiß darunter zu mengen, und immittelſt ſtark fort zu rühren, eine Weile hernach 2 Löffel voll Mehl, ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer, wie auch ein wenig geſchlagenen Anis darunter zu ſchütten, alles wohl unter einander zu miſchen, und fort zu fahren geſtoſſenen Zucker darunter zu thun,

thun, bis endlich ein Teig daraus wird, welcher in einer beliebigen Form auf ſauber Pappier gelegt werden kan, alsdann das Zuckerbrod in einem küpfernen Backofen alſo zu backen, daß unten und oben nur ein gelindes Feuer gemacht wird, endlich wenn es gebacken und wieder kalt worden iſt, ordentlich hinweg zu thun und aufzuheben.

174. Wie ferner Zuckerbrod a Dame Barbe?

Nachdem vorher 1 Pfund ſüſſe Mandeln und 1 Viertelpfund bittere Mandeln ſauber geſchält und in einem Mörſel wohl geſtoſſen worden, muß man nach und nach ein Eyerweiß darunter miſchen, damit ſie nicht ölicht werden, den Teig hernach aus dem Mörſel thun, am Gewicht eben ſo viel geſtoſſenen Zucker nebſt einigen Eyerklaren nehmen, alles wohl unter einander mengen, indem der Zeug in einer Pfanne mit der Hand geknetet wird. Wenn nun dieſer Teig in einem ſolchen Stand iſt, daß er gebraucht werden kan, ſo werden Biſcuits eines Thalers breit und nicht ſo dick mit einem Meſſer daraus formirt, ſelbige ſodann abgeſondert, auf einen Bogen Pappier gelegt und in einen Backofen geſetzt. Nach dieſem wird gleich Feuer oben darauf gemacht, und wenn das Zuckerbrod wohl aufgelaufen iſt, und ſich ſchön gefärbt hat, auch Feuer darunter gethan, damit es vollends gar werde.

175. Und wie Zuckerbrod a la Dauphine?

Hierzu werden 3 bis 4 Eyer wohl geklopft, alsdann muß man vier oder fünfmal ſo viel geſtoſſenen Zucker als man zwiſchen den Fingern halten kan, wie auch eben ſo viel Citronenſchalen, und 4 bis 5 Löffel

voll zuvor im Backofen getrocknetes Mehl darunter miſchen. Wenn nun alles wohl vermiſcht iſt, wird es auf einige mit Zucker beſtreute Bögen Pappier geſchüttet, der Teig ebenfalls damit beſtreut, und in einem Backofen bey mäßigem Feuer gebacken. Nach dieſem, wenn es gebacken iſt, ſo kan man es wieder heraus nehmen, alsdann die Biſcuits ſo ſchneiden, daß das Pappier darunter bleibt, und nachdem man ſie haben will, und damit es deſto zierlicher heraus kommen möge, das Pappier mit einem Federmeſſergen ablöſen, endlich ſelbige zum Gebrauch entweder gleich, oder bey einer andern Gelegenheit derſelben ſich zu bedienen, aufheben.

176. Wie aber auf Savoyiſche Art?

Es wird eben ſo, wie die andern gemacht, auſſer daß von 5 Eyern das Weiſſe heraus und an ihre Stelle ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer gethan werden muß. Nachdem es nun wohl geklopft worden, kan man es mit einem Löffel auf Pappier thun, hernach ein wenig Mehl mit geſtoſſenem Zucker vermengen, und wenn beydes alſo zuſammen gemiſcht worden, das Zuckerbrod damit beſtreuen, alsdann das Mehl und den Zucker, ſo auf das Pappier fällt, wegblaſen. Wenn es nun alſo zubereitet iſt, wird es gebacken, aber nicht mit ſo ſtarkem Feuer, wie das andere, und wenn es gebacken iſt, mit der Schneide eines Meſſers ganz warm hinweggethan, ſo iſt es alsdann recht.

177. Wie ferner von Jasmin?

Es wird die Blüthe von Jasmin ſauber abgepflückt, in einem ſaubern marmornen Mörſel wohl geſtoſſen, mit Eyweiß und geſtoſſenem Zucker vermiſcht, alsdann das Zuckerbrod wie gewöhnlich fertig gemacht.

178. Wie wird ein gutes Citronen-Confect gemacht?

Es wird von einem halben Pfund feinem Mehl, 3 oder 4 Eyern und 1 Pfund ſchönen Zucker ein Teig angemacht, 1 Pfund geſtoſſene Mandeln, 1 Viertelpfund eingemachte Citronenſchalen, wie auch ein halb Loth Gewürznägelein, 2 Loth Zimmet, ein halb Loth Muſcatenblüthe, nebſt 2 Loth Muſcatennuß, und zwar alles klein zerſchnitten, unter den Teig gethan, wohl durchgearbeitet, auf eine Oblate gelegt, eine Forme darauf gedruckt und ſchnell gebacken.

179. Wie Magen-Confect?

Man nehme 1 Pfund Zucker, gieſſe ein wenig friſches Waſſer daran, laſſe ihn ſo lange ſieden, bis er ganz dicke wird, laſſe ihn erkalten, thue allerley gutes Gewürz hinein, als Muſcatenblüthe, Zimmet und Gewürznägelein, von jedem ein halb Loth, Cubeben und Cardamomen, jedes 1 Quintlein, alles gröblich zerſtoſſen, wie auch ein halb Pfund Mandeln und klein geſchnittene Citronenſchelfen, mache mit feinem Mehl einen Teig davon an, walgere ihn hübſch dünne auf, drucke ihn in hölzerne Mödel, beſchmiere das Blech mit Butter und backe es, aber nicht braun, zulezt miſche man Zucker, Roſenwaſſer und ein Eyweiß untereinander, beſtreiche ſolches damit, und ſetze es noch einmal in Ofen.

180. Wie werden gute Zimmetkränzgen zubereitet?

Man pflegt ein halb Maaß Mehl zu nehmen, ein achtel Pfund zerlaſſene Butter und ſo viel geſtoſſenen Zimmet darzu zu ſchütten, damit die Kränzlein hübſch

hübſch braun davon werden, alsdann ziemlich viel Zucker, wie auch ein wenig Roſenwaſſer daran zu thun, es mit Eyweiß zu einem feſten Teiglein anzumachen, auf ein Brett zu legen, ein wenig auszuwirken, hierauf Stücklein daraus zu ſchneiden, ſie länglicht zu walgern und ſie in die Runde wie ein Kränzlein zu biegen, auſſen herum mit einem Meſſer kleine Schnittlein darein zu ſchneiden, damit ſie hübſch krauſe werden, endlich dieſe Kränzlein über Nacht ſtehen zu laſſen, und erſt auf einen andern Tag aus dem Schmalz ganz langſam heraus zu backen.

181. Wie Citronen-Morſellen?

Man nehme feinen Canarienzucker, ſo viel als beliebig, drucke auf einem irrdenen Teller Citronen darein, doch alſo, daß der Zucker recht bleibe. Hierauf kan man ein wenig würflicht geſchnittene Citronenſchalen und Piſtaziennüßlein darunter rühren, es ſtehen laſſen, bis es ein wenig dick wird, und Morſchellen daraus formiren.

182. Wie Quitten-Geſt?

Hiezu wird ein halb Pfund durch ein Sieb geriebenes Quittenmark und eben ſo viel Zucker genommen, mit 4 bis 5 Eyerklar ſo lange geklopft, bis der Schaum recht leicht und hoch zu ſteigen pflegt, auch ein wenig Citronenſaft darein gedruckt, und etwas von zart geſchnittenen Citronenſchalen dazu gethan. Wenn dieſes geſchehen, muß man Oblaten von allerley Form und Blumwerk ſchneiden, dieſen Schaum fein hoch und glatt darauf ſtreichen, oben mit etwas ſpitziges hin und her Adern darauf reiſſen, ſie auf ein Sieb legen, in einer Stube langſam trocken werden

laſſen,

laſſen, und wenn ſie ausgetrocknet ſind, vergulden, oder in Quittenzelten-Model drucken.

183. Wie Quitten-Morſellen?

Man pflegt hierzu den vorigen Zeug zu nehmen, ſelbigen mit noch mehrerem Gewürz, ſonderlich Muſcatennuß zu vermiſchen, auf ein Blech zu ſchütten, und nach Belieben die Morſellen daraus zu ſchneiden.

184. Wie Kraft-Morſellen?

Man kan 1 Pfund Zucker, anderthalb Loth Zimmet, 1 Quintlein Kalmus, eben ſo viel Galgant, Lavendelblumen und anderthalb Loth Pfeffer nehmen, auch ſo es beliebig ein halb Quintlein Muſcatenblüthe, 1 Loth Piſtaziennüſſe, 2 Loth Citronat, ein halb Loth Muſcatennuß, Gewürznägelein, Zibeben und Cardamomen, 3 Loth Datteln, Citronen- und Pomeranzenſchalen, jedes ein halb Loth, 2 Loth dürre Roſenblätter, wie auch etwas von blauen und gelben Veilgen. Alle dieſe Stücke zerſchnitten dazu thun, den Zucker mit Lavendel oder Roſenwaſſer läutern, ihn dicke ſieden laſſen, wie es bey Verfertigung der Quittenzelten zu geſchehen pflegt, hernach obiges Gewürz nebſt den Citronenſchalen und Piſtaziennüßlein darein rühren, ſelbiges in die dazu gehörige Form ſchütten, oder auf einem angefeuchteten Marmorſtein Strizeln daraus ſchneiden, und ſie ein wenig trocken werden laſſen.

185. Wie Morſellen vor den Schlag und Schwindel?

Es muß vorher Tragant in Lavendelwaſſer 2 Stunden lang eingeweicht, durch ein ſauber Tuch gepreßt,

gepreßt, in einem ſteinernen Mörſel nebſt vielem Zucker wohl unter einander geſtoſſen werden. Hierauf kan man nachfolgende Stücke als man gedenket, nöthig zu ſeyn, dazu thun, als nemlich: Zimmet, Gewürznägelein, Jngber, Cubeben, Muſcatenblüthe und Muſcatennuß, Anis, Coriander, Paradieskörner, Rosmarinblüthe, Hollunderblüthe, Lavendelblüthe, Majoran, Kümmel, Fenchel und Ringelblumen, alsdann dasjenige, was zu ſchneiden iſt, ganz klein ſchneiden, alles zuſammen in den Tragant thun, noch ein wenig damit überſtoſſen, einige Tropfen Agtſteinöl darunter ſchütten, ein Brett anfeuchten, es fein glatt darauf ſtreichen, bey dem Ofen trocknen, und es endlich in beliebige Stückgen ſchneiden, ſo iſt es recht.

186. Wie Haupt- und Magen-Morſellen?

Man pflegt hiezu 2 Pfund Zucker wohl zu läutern und abzuklären, alsdann ſolchen halb kochen zu laſſen, vom Feuer zu ſetzen, ihn hübſch weiß zu rühren, ein wenig Roſenwaſſer dazu zu ſchütten, wieder ein wenig zu ſieden, hernach vom Feuer zu nehmen, und ihn ſo lange bis er klebt, zu rühren, hierauf wieder ein wenig warm, doch nicht heiß werden zu laſſen, nachſtehende Jngredienzien hinein zu rühren, als: Muſcatenblüthe, Zimmet, Gewürznägelein, Cardamomen, von jedem 1 Loth, ein halb Loth Lavendel, eben ſo viel Muſcatennuß, 1 Loth Citronat, Piſtazien- und Piniennüßlein jedes 1 Loth, auch Citronen- und Pomeranzenſchalen, ſo viel als beliebig. Das Gewürz muß man aber gröblicht zerſtoſſen, den Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen würflicht, die Piſtazien- und Piniennüßlein aber länglicht zerſchneiden, alles wohl unter einander rühren, in eine Form ſchütten,

ten, und wenn es erkaltet iſt, ſchneiden nach eigenem Gefallen.

187. Wie Magen-Morſellen?

Dieſe werden gemacht wie die vorhergehende; und muß nachfolgendes Gewürz dazu genommen werden, als: 1 halb Loth Muſcatennuß, 1 Quintlein Muſcatenblüthe, 1 Loth Zimmet, 1 Quintlein Gewürznägelein, 2 Pfund Zucker, 1 Quintlein langen Pfeffer, eben ſo viel Cardamomen, 1 Loth Piſtaziennüſſe, eben ſo viel Piniennüſſe, 1 halb Loth Coriander, Citronen- und Pomeranzenſchalen nach Belieben, ein halb Loth Lavendelblüthe, und ein halb Quintlein Roßmarienblätter. Das Gewürze kan man gröblicht ſtoſſen, die Piſtazien- und Piniennüßlein länglicht, den Citronat, wie auch die Citronen- und Pomeranzenſchalen würflicht ſchneiden. Die Citronen- und Pomeranzenſchalen aber müſſen, wie oben ſchon angemerkt worden, ein wenig mit dem Zucker gekocht werden. Sodann kan auch der Zucker, wenn man will, mit Roſenwaſſer geläutert werden, ſo iſt es auch recht.

188. Und wie Saurach-Morſellen?

Es wird Saurachſaft unter feinen geläuterten Zucker geſchüttet, wohl unter einander gerührt, bis der Zucker feucht und dick zu werden beginnet; alsdann mag man nach Belieben geſchnittene Piſtaziennüßlein darunter thun, auf einen Marmorſtein oder zinnernes Blech gieſſen, und Morſellen daraus formiren. Dieſe Morſellen können auch auf eben die Art, wie die Citronenmorſellen verfertigt werden.

189. Wie pflegt man candirte Muſcheln zu machen?

Es kan eine Muſchel von Mandelteig hohl gedruckt,

druckt, ein wenig im Ofen getrocknet, auſſenher mit weiſſem Candelzucker oder Zimmet überſtreut, inwendig aber mit weiſſem Zuckereis überzogen werden.

190. Wie werden hohle Birne und Aepfel braun gebacken?

Wenn dergleichen braun gebackene Früchte hohl gemacht werden ſollen, darf man nur den Marzipanzeug zurichten, wie es ſchon oben angezeigt worden, alsdann ſolchen nicht gar eines halben Fingers dicke auswalgern, hierauf die Mödel wohl beſtüppen, den Teig in beede Theile der Mödel recht eindrucken, hierauf in die Höhlen deſſelben, diejenige Fülle, welche zu den gefüllten Makronen genommen wird, einfüllen, oder ſonſt eine kräftige Mandelfülle von klein geſchnittenen Mandeln, Citronen- und Pomeranzenſchalen, Citronat, Zucker Zimmet, Muſcatenblüthe und Cardamomen, auch ein wenig geriebenes in Zucker geröſtetes Eyerbrod mit darunter anrühren, mit ſüſſem Wein benetzen und darein machen, hernach die zwey Mödel auf das beſte auf einander zuſammen drucken, ſodann den einen Model gemächlich herab nehmen, mit einem ſubtilen Meſſergen den Teig rings herum glatt abſchneiden, und nachdem die Früchte wohl abgetrocknet ſind, in dem Ofen fein lichtgelb backen oder abbräunen laſſen, endlich zierlich vergulden, ſo ſind ſie recht und gut.

191. Wie Zimmet-Röhrlein?

Man nehme in Roſenwaſſer geweichten Tragant, preſſe ihn durch ein ſauber Tüchlein, rühre zart durchgeſiebten Zucker, Zimmet und etwas weniges von armeniſcher Bolus erde darunter, als welches ihnen die

Farbe giebt. Hernach kan man einige Tropfen Zimmetöl darein fallen laſſen, ſo viel fein durchgeſiebten Zucker darunter wirken, bis es zu einem rechten Teiglein wird, ſodann ſelbigen zu langen Stritzeln auswalgern, mit einem Rollholz überfahren, damit es in der Dicke, wie ein Zimmetröhrlein werden möge, ſelbige auf ein Papier legen, ſie trocken werden laſſen, und wann ſie erhartet ſind, die Hölzlein heraus ziehen, ſo ſind ſie fertig.

191. Wie Quitten-Stritzeln?

Man pflegt 2 groſſe ſchöne Quitten ſauber zu waſchen, die Butzen heraus zu ſtechen, ſelbige im Waſſer weich zu ſieden, zu ſchälen, das Weiche herab zu ſchneiden, damit nichts ſteinigtes mit hinein komme, hierauf ſo viel Zucker als die abgeſchälte Quitten, zu nehmen, einen halben Schoppen Roſenwaſſer daran zu gieſſen, es ausſieden zu laſſen, die Quitten in eine Schüſſel zu thun, ſie eine halbe Viertelſtunde abzureiben, auch einen Löffel voll Zimmetwaſſer darein zu ſchütten, es ſo lange zu rühren, und von dem Zucker der noch ſiedend iſt, 3 Löffel voll darein zu thun, und wieder ſo zu reiben, auch ſofort eines um das andere, bis das Weiſſe von 3 Eyern, 9 Löffel voll Zucker, und 3 Löffel voll Zimmetwaſſer hinein gerührt ſind. Hierauf werden Citronenſchalen, nachdem ſie vorher in Waſſer aufgeſotten worden, würflicht geſchnitten und darein gethan; ferner Oblaten breit und ſo lang als Stritzeln geſchnitten, 2 Finger hoch, oben aber nicht gar glatt, mit der Maſſe beſtrichen, auf ein Bret oder Papier an den Ofen gelegt, 2 bis 3 Tage getrocknet und an einem warmen Ort aufbehalten, damit die Oblaten nicht zähe werden.

192. Wie aber ſaure Quiten-Stritzeln?

Man kan 1 Pfund Quitten weich ſieden, das beſte davon nehmen, fein glatt abſtoſſen, 5 Viertelpfund Zucker und 1 Schoppen Waſſer nehmen und ſo dicke ſieden, wie zu den Quittenzelten. Hierauf wird Citronenſaft, welcher zuvor mit Zucker abgeſtoſſen iſt, dazu geſchüttet, damit es ſäuerlich werde, und wohl darein gerührt; der Zucker aber muß warm bleiben ſo lange man rührt. Nach dieſem thut man die Quitten darein und rührts wohl, bis es hübſch weiß wird, ſchüttets auf ein Pappier, und wann es geſtanden iſt, ſchneidet mans eines Fingers breit; auch wann man will, nimmt man Citronenſchelfen darunter und läßts trocken werden.

193. Wie Oblaten-Blätzgen?

Man muß 12 Eyer wohl zerſchlagen, ein gut Theil Zucker hinein thun, und dann ſo viel Mehl, daß der Teig nicht mehr allzu ſehr flieſſe, ſelbigen glatt abſchlagen, auch Muſcatenblüthe, Fenchel und ein wenig Cardamomen dazu thun, hierauf den Teig auf Oblaten ſtr ichen, es auf ein Blech legen und backen laſſen. Wann es aufſteigt, wird es geſchwinde in den Ofen geſezt, indem es ſonſt von einander flieſſen möchte.

194. Wie aber Oblaten-Kräpflein?

Man pflegt 3 Viertelpfund abgeſchälte Mandel zu hacken oder zu ſchneiden, 4 Eyweiß zu nehmen, eine gute Viertelſtunde zu rühren, die Mandeln nebſt einem halben Pfund Zucker, Zimmet, einer geriebenen Muſcatennuß, Gewürznegelein, wie auch klein geſchnittenen Citronenſchalen darein zu thun. Von

dieſem

dieſem nun werden kleine runde Kräpflein auf die Oblaten gemacht, fein langſam gebacken und auf den Tiſch gegeben.

195. Wie Quitten-Plätzgen?

Hiezu wird der Teig von Quittenkäſe genommen.

196. Und wie Quitten-Hippen?

Dieſe können auch von Quittenteig verfertiget, in den Model gedruckt, gekrümmt und getrocknet werden.

197. Wie pflegt man das Quittenfleiſch zu machen?

Man laſſe 1 Pfund Zucker mit einer halben Maas wohl ausgepreßten rothen Quittenſaft fein langſam verdeckt ſieden, bis er hübſch roth wird, und faſt geſtehen will, hierauf kan man 2 gute Löffel voll durchgeſchlagene Quitten darein rühren, daß es fein glatt wird, auch den Saft von einer Citrone darauf drucken und ſieden laſſen, bis es geſtehet, in ein Glas thun, und wann es auf den Tiſch gegeben werden ſoll, mit einem Löffel Stückweiſe heraus nehmen.

198. Wie einen Quittenkäſe?

Es werden 8 feine Quitten, welche ein weiſſes Mark haben, nebſt der Schale in Röhrwaſſer hübſch weich geſotten, geſchälet. Alsdann muß man das Mark mit einem Meſſer abſchaben, ſolches durch ein härenes Sieblein treiben, ferner zu einem Pfund Teig anderthalb Pfund feinen Zucker, oder auch nur, wann es beliebig, ſo viel Zucker als Quitten nehmen, von Zucker zu Stückgen ſchlagen, ohngefähr 3 Achtel Maas Waſſer daran ſchütten, den Zucker damit läu-

tern, ihn ſieden laſſen, auf einen zinnernen Teller einige Tropfen fallen laſſen; wann er nun geſteht und hart wird, ſo iſt es ein Zeichen, daß er recht iſt. Hierauf wird der Zucker vom Feuer genommen, der Quittenſaft darein gerührt bis er glatt zu werden beginnet, wie auch klein geſchnittene Citronenſchalen. Nach dieſem kan man den Saft von einer Citrone darein drucken, es noch einen Sud thun laſſen, hernach die Mödel durch friſches oder auch warmes Waſſer ſchwenken, ſelbige wieder wohl ausklopfen, den Quittenteig darein thun, ihn über Nacht alſo ſtehen laſſen, rings herum ſolchen mit einem ſubtilen Meſſergen ablöſen, den Model auf ein ſauberes Papier klopfen, um ihn deſto bequemlicher heraus zubringen, ferner die Rinde mit rothen Santel oder zart abgeriebenem Lack, oder welches noch beſſer iſt, mit gefeinten Röslein färben, weil er noch naß iſt, und ihn fein langſam trocknen laſſen, ſo wird er recht ſeyn.

199. Wie macht man Citronenkraut?

Man pflgt um Allerheiligentag einige Quitten zu ſchälen, weilen ſie um dieſe Zeit etwas zäher ſeyn ſollen als ſonſt, hernach ſelbige dünne und länglicht, ſo lang es nemlich die Quitten zulaſſen, nebſt feinen gelben Citronenſchalen zu ſchneiden, alsdann ſie in neuen Wein, ſo ſolcher zu haben iſt; oder aber in Quittenwein ſieden zu laſſen, nach und nach den Zucker Stückweiſe darein zu thun, und zwar eben ſo viel Zucker als Quitten, etwa von jedem ein halb Pfund. Nach dieſem wird der Zucker mit den Quitten und Citronenſchelfen nur ein wenig aufgeſotten, das Kraut heraus geſäumet, die Brühe ſodann ziemlich dicke eingeſotten, und ſolche über das Kraut in die Schüſſel geſchüttet.

200. Wie Zimmet-Mandeln?

Nachdem vorher ein Eyweiß mit ein wenig Roſenwaſſer wohl zerklopft worden, muß man abgezogene Mandeln darein thun, ſie durch einen Seiher ablaufen laſſen und durchſeihen, zart geſtoſſenen Zucker in eine Schachtel ſchütten, die Mandeln nach und nach da hinein legen, ſie hin und her rütteln, damit ſich der Zucker an die Mandeln hängen möge, hierauf ſolche in eine andere mit Zimmetſtipp angefüllte Schachtel werfen, ſie wie zuvor ſchütteln und rütteln, damit der Zimmet an dem Zucker klebend bleibe, endlich auf einen breiten zinnernen Teller ſelbige legen und ſie an einen trocken Ort verwahren und aufbehalten.

201. Wie Muſcaten-Zienlein?

Man kan ein halb Pfund Mandeln ſauber ausklauben, damit nichts Unreines darinnen bleiben möge, indem ſie nicht abgezogen werden. Hierauf pflegt man ſie mit einem ſaubern Tuch wohl abzureiben, ſo viel Zucker als der Mandeln ſiud, zu nehmen, ſelbiges mit einander gröblicht zu ſtoſſen, aber auf einmal mehr nicht, als eine Hand voll Mandeln und ein Stückgen Zucker, dann ſie ſtoſſen ſich ſonſt ſehr ungleich, wiewol ſie nur von einigen gehackt werden. Nach dieſem wird 1 Loth Zimmet und eine Muſcatennuß klein geſchnitten, auch 1 Quintlein Muſcatenblüthe, eben ſo viel Gewürznegelein und ein halbes Quintlein Pfeffer geſtoſſen, nebſt würflicht und klein geſchnittenen Schelfen von einer halben oder ganzen Citrone darunter gemiſcht und etwas von dem Saft der Citrone darein gedruckt. Wann dieſes geſchehen, muß man 1 bis 2 friſche Eyer daran ſchlagen, alles wohl unter einander rühren bis es feucht wird, alsdann den

Teig ein wenig auf einem Backbrett mit Mehl aus-walgern, doch ſo, daß nicht zu viel Mehl darunter komme, noch auch der Teig von dem Citronenſaft und Eyern nicht gar zu hart benezt werde, hernach Stückgen, und zwar ſo groß, als man ſie etwan auf einmal nöthig hat, daraus ſchneiden, eines nach dem andern in den mit Mehl beriebenen und wieder abgekehrten Model drucken, ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Blech legen, in Ofen ſetzen und ſolche backen laſſen; wann ſie nun aufgehen, ſo ſind ſie fertig. Dieſe Muſcatenzinlein werden von einigen, wann ſie aus dem Model kommen, auf eine Blatte gelegt und alsdann gebacken; wiewol ſie auch über Nacht oder doch etliche Stunden können ſtehen bleiben, und erſt den andern Tag abgebacken werden, da ſie dann ſchöner und beſſer aufgehen ſollen. Wann ſie nun aus dem Ofen kommen, ſo wird von ihnen ein gemeiner von Zucker und Roſenwaſſer angemachter, oder aber ein Zimmetſpiegel darüber gezogen. Der Model zu dieſen Muſcatzinlen iſt gemeiniglich wie zwey mit denen breiten Theilen an einander ſtoſſende Jacobsmuſcheln, ſo ſich in der Mitte mit einen Bund vereinigen, geſchnitten und geformet.

202. Wie Tabacksrollen ?

Es wird ein Teig von 3 Viertel Pfund ſchönen Mehl, 1 Viertelpfund Butter, 4 ganzen Eyern, 12 Loth Zucker, 12 Loth mit Roſen- und Zimmetwaſſer abgeſtoſſenen Mandeln, wie auch Zimmet, Muſcatenblüthe, Cardamomen und Muſcatennus nach Belieben angemacht, und wann der Teig zu trocken wäre, ein wenig Roſen- oder Zimmetwaſſer daran gegoſſen, der Teig zuſammen gemacht, daß er hübſch glatt

glatt iſt, ein Stück davon herab geſchnitten, ausgewalgert, alsdann das Holz oder Prügel zum Feuer gethan, an einem Spies herum gebraten, und ſolches mit Butter beſtrichen. Wann nun das Holz warm iſt, muß es vom Feuer gethan, der Teig herum gelegt und mit einem ſaubern Bindfaden, doch nicht zu feſte gebunden werden, damit er ſolchen nicht durchſchneidet. Nach dieſem bratet man es bey dem Feuer herum, daß es abbacke, und beſtreicht es immerzu mit einem Pinſel, ſo werden ſie hübſch braun. Endlich wann ſie ſchön braun ſind, werden ſie vom Feuer und vom Holze herab gethan, ſo ſind ſie alsdann fertig und gut.

203. Wie Hobel-Späne?

Man pflegt 6 Loth Zucker und 1 Viertelpfund abgezogene und mit Roſenwaſſer abgeſtoſſene Mandeln in eine meßingene Pfanne zu ſchitten, auf einer Glut ſo lange zu röſten, bis ſich der Teig oder die Mandeln ſtreichen laſſen, alsdann ein wenig zart geſtoſſenen Zimmet und Muſcatenblüthe darunter zu rühren, ſelbige eines guten Meſſerrückens dicke auf länglichte und eines Fingers breit geſchnitene Oblaten zu ſtreichen, ſolche alſobald um runde kleine Hölzlein zu winden, ſie auf ein Blech über ſich auf in ein Oefelein zu ſetzen und ſie wohl trocken werden zu laſſen, aber fein Acht zu haben, daß ſie hübſch weiß und röſch werden.

204. Wie gute Bruſtküchlein?

Es wird 1 Pfund des allerfeinſten Zuckers und ein halb Pfund Roſenwaſſer unter einander geweicht, und ſo lange gekocht, bis das Roſenwaſſer völlig ein-

geſotten iſt, hernach Tropfenweiſe auf eine kupferne Platte gegoſſen, und wann es trocken, ein wenig über das Feuer gehalten, ſo löſen ſich die Küchlein. Hierauf werden dieſe Küchlein in eine Schachtel gethan, und an einem warmen Ort verwahrt.

205. Und wie Pfeffer- oder Zimmetnüßlein?

Man kan ein Viertelpfund feines Mehl, ein friſches wohl geklopftes Ey, wie auch ein Viertelpfund weiſſen durchgeſiebten Zucker, 2 Löffel voll Roſen- oder Zimmetwaſſer, nebſt einer ganz klein geſtoſſenen Muſcatennuß nehmen, ſolches alles wohl unter einander rühren, auf einem Brett mit gar wenig Mehl abwirken, den Teig auswälgern, mit einem dazu gehörigen Eiſen kleine Plätzlein daraus drucken, oder ſie aus freyer Hand wie es beliebig formiren, ſelbige alsdann auf ein mit ein wenig Butter zuvor beſtrichenes Blech legen, in einen Ofen ſetzen, und ſie nicht gar zu hart backen laſſen. Soll aber kein Zimmetwaſſer dazu kommen, muß man ein halb Loth Zimmet anſtatt deſſen darunter rühren, und alſo Zimmetnüßlein verfertigen; werden aber Pfeffernüßgen verlangt, ſo läßt man den Zimmet und das Zimmet-Waſſer davon, und rührt davor 1 Quintlein zart geſtoſſenen Pfeffer darunter.

206. Wie Zimmet-Würmer?

Es werden abgezogene Mandeln mit Roſenwaſſer zu einem recht zarten Brey geſtoſſen, mit etwas geſtoſſenen Zimmet und ſo viel Zucker vermiſcht, damit es einen recht zähen und meiſt trockenen Teig abgibt. Hierauf pflegt man dieſen Teig durch einen Seiher auf Papier neben einander zu treiben, ihn

dicke

dicke mit geſtoſſenem Zimmet zu beſtreuen, in eine warme Stube zu ſetzen, und wann er etwas trocken zu werden beginnt, das Papier fein langſam hin und wieder zu ſchütteln, damit ſich der Zimmet an die Würmer aller Orten anhängen möge. Auf dieſe Weiſe kan mit andern Gewürzen auch verfahren werden. Dieſes Confect iſt von geringen Koſten, und hat doch einen recht guten Geſchmack.

207. Wie Lebzelten-Kräpflein?

Man pflegt geriebenen Lebkuchen mit geläutertem Honig und Zucker, ingleichem Quittenlatwerge mit Malvaſier und Roſenwaſſer nebſt eingemachten Citronenſchalen, wie auch mit Zimmet, Gewürznägelein und Pfeffer zu vermiſchen, Plätzlein daraus zu wälgern, einen Teig von Mehl und Roſenwaſſer darüber zu decken, mit einem Kräpfleineiſen abzuſchneiden, auf einen Bogen Papier zu legen und ſie abbacken zu laſſen.

208. Wie wird ein Triſanet gemacht?

Hierzu kommen 3 Loth Zimmet, 1 Pfund feiner Canarienzucker, Muſcatenblüth, Cardamomen und Muſcatennuß, von jedem 2 Quintlein, 1 halb Loth weiſſer Ingber, wie auch Paradießkörner, Cubeben und Galgant jedes 1 Quintlein. Dieſes alles wird klein zerſtoſſen und unter den Zucker gemiſcht. Oder: Man nimmt 1 Pfund Zucker ein halb Loth Gewürznägelein, 2 Loth Zimmet, 1 Quintlein Muſcatenblüth, eben ſo viel Cardamomen; dieſes alles zerſtoßt man klein, und miſcht es wohl unter einander, ſo kan es als ein gemeines Haustriſanet gebraucht werden.

209. Wie pflegt man braun gebackene Früchte zu machen?

Es wird ein abgetrockneter Mandelzeug auf einem Brett zerſchnitten, mit feinem Mehl ausgewirkt, der Model eingemelbet, der Teig hinein gethan, der andere Theil des Models aber darauf und feſte zugedeckt, der übrige Teig, wann er noch in dem halben Model liegt, mit einem ſubtilen Meſſer herab geſchnitten, und ſo er nicht wohl gefallen, noch einmal gedruckt, damit er ſchön wird. Nach dieſem muß man ihn aus dem Model klopfen, unten ein Dräthlein darein ſtecken, und dieſes ſodann in einen ſtrobenen Kranz, damit er trocken werde. Auf ſolche Weiſe können allerley Früchte in den Môdeln abgedruckt werden. Hingegen die Zwetſchgen, Amarellen, Weichſeln, Aepfel, Pfeben und Rüben anbelangend, ſo werden ſelbige mit den Händen alſo frey formirt, wie ſie ſeyn ſollen, und was ferner das Spalten anbetrift, kan ſolches artig mit einem ſubtilen Meſſer verrichtet werden. Man pflegt aber alles an die Dräthlein zu ſtecken, ſelbige an dem Ofen wohl ertrocknen zu laſſen, und ſie an einigen Orten hier und da hübſch zu vergulden. Verlangt man ſie aber braun gebacken, ſo wird ein Papier auf ein Blech gelegt, thut die Früchte nach einander darauf, ſetzt ſie in einen Ofen, läßt ſie fein lichtgelb backen, und vergüldet ſie ebenfalls, ſo ſind ſie recht.

210. Und wie können welſche Nüſſe braun gebacken werden?

Die welſche Nüſſe können eben ſo, wie die gefüllte Aepfel und Birne, auch ebensfalls mit zweyerley Fülle angefüllet, im Ofen fein lichtgelb gebacken, abge-

getrocknet, oder auch, wann ſie zuvor wohl getrocknet ſind, aus heiſſem Schmalz gebacken werden.

211. Wie werden gelbe Rüben von Quitten gemacht?

Es werden 6 bis 8 Quitten von mittelmäßiger Gröſſe, nachdem ſie ſauber abgewiſcht worden, im Waſſer doch nicht allzu weich geſotten, alsdann klein und länglicht wie die gelbe Rüben, geſchnitten. Hierauf pflegt man zu einem Pfund Teig 1 Pfund Zucker zu kleinen Stücklein zu ſchlagen, 1 Schoppen Waſſer in eine meßingene Pfanne daran zu ſchütten, es nicht gar zu dicke ſieden laſſen, doch daß der Zucker ſpinnet, ferner von 2 Citronen die Schalen herab, auch ein wenig das Weiſſe heraus, und hernach wann ſie im friſchen Waſſer gelegen ſind, den halben Theil derſelben länglicht, den andern halben Theil aber würflicht zu ſchneiden, das Mark davon heraus zu machen, es zuſammen nebſt ein wenig Zucker in ein Schüſſelgen zu thun, ſelbiges eine Weile alſo ſtehen zu laſſen, und wann der Zucker geſotten iſt, die Quitten nebſt den Citronen darein zu ſchütten und es mit einander ſieden zu laſſen, bis es ſich von der Pfanne ablöſet. Die Quitten dürfen aber nicht allzuſehr verrührt werden, indem ſie ſich ſonſten anlegen möchten. Wann dieſes geſchehen, kan man ſie in blecherne Mödelgen, die keine Böden haben, oder auch in Schächtelgen gieſſen, aber die Mödel zuvor durch ein Waſſer ziehen, ſolche hernach auf ein zinnernes Blatt ſtellen, und ſie ſodann, wann ſie eine Weile geſtanden ſind, weiter herausziehen, ſo ſind ſie fertig.

212. Wie pflegt man Weſtphäliſche Schinken zu machen?

Es muß 1 Pfund von abgeröſtetem Mandelzeug und 1 Viertelpfun mit Weinägeleinſaft gefärbter Mandelzeug ausgewälgert, der rothe in die Mitte gethan, alsdann wieder ein weiſſer genommen, in den Model gedruckt, abgeſchnitten, trocken gemacht, gemahlt, und eine Farbe auf folgende Art zubereitet werden: Man nimmt nemlich eine Eyerſchale voll Waſſer, ein halb Loth Gewürznägelein, eben ſo viel Zimmet, 6 Tropfen ſchwarze Farbe, 1 Loth Gummi und ein halb Quintlein Armeniſchen Bolus, rührt es wohl unter einander ab, mahlt den Schinken damit, läßt ihn ertrocknen, und überſtreicht ihn mit Gummi, ſo iſt er fertig und recht gemacht.

213. Wie Bratwürſte?

Man pflegt in ein halb Pfund Mandelzeug ein Quintlein allerley feines Gewürz zu wirken, Bratwürſte daraus zu formiren, und ſie trocken werden zu laſſen. Hernach wird eine Farbe von einem Löffel voll Waſſer, einem Löffel voll Gummi, 3 Tropfen ſchwarzer Farbe, 1 Quintlein Zimmet und ein wenig Armeniſchen Bolus angemacht, recht unter einander gerührt, und zuletzt werden die Bratwürſte damit gemahlt.

214. Wie Tauben von Zuckerzeuge?

Vorher werden 6 Eyerdottern und 2 ganze Eyer ſo lange zerklopft, bis ſie einen Geſt geben, alsdann kan man nach und nach 1 Viertelpfund durchgeſiebten Zucker, eben ſo viel Mehl, und zwar ein jedes beſonders, ferner auch ein halben Vierling, oder 1 Achtel-

telpfund mit Roſenwaſſer abgeriebene Mandeln und allerley gutes Gewürze nach eigenem Belieben darunter rühren, alles wohl unter einander klopfen, die Mödel mit Butter beſtreichen, ſie auſſen mit Leimen oder Lette vermachen, den Teig hinein füllen, die Mödel in den Ofen ſetzen, die Tauben bey gelindem Feuer backen laſſen, und wann man will, verguldẽn.

215. Wie ferner Tauben oder Kluckhennen?

Nachdem vorher 12 ganze Eyer und 8 Eyerdottern mit 3 Löffel voll Zimmet- oder Roſenwaſſer wohl geklopft worden, muß man 1 Pfund geſiebten feinen Zucker unter die Eyer rühren, alsdann 1 halb Pfund zart gehackte Mandeln, 3 Viertelpfund von dem feinſten Mehl Löffelweiß darein thun, zuletzt ein halb Loth Zimmet, Muſcatennuß und Cardamomen, dieſes alles recht unter einander rühren, den Model mit Butter beſtreichen, mit zartem Semmelmehl einſtreuen, feſte zubinden, mit Mehl und Waſſer verſtreichen, in Ofen ſetzen, ſelbigen bey gelinder Hitze 3 Stunden lang backen laſſen, und wann er fertig, behutſam heraus nehmen, verguldẽn und nach eigenem Gefallen auszieren.

216. Und wie einen Haaſen?

Es wird aus 1 Pfund abgetrockneten Mandelzeug und 1 Quintlein allerley feinem Gewürze ein Haaſe formirt, ſelbiger 24 Stunden lang grtrocknet, alsdann eine Farbe von einem halben Quintlein Gewürznägelein und Zimmet, einem Löffel voll Gumi, einem Löffel voll Armeniſchen Bolus, und 3 Tropfen ſchwarzer Farbe angemacht, der Haaſe damit gemahlt, hernach wann er trocken iſt, mit Gummi beſtrichen, und mit lang geſchnittenen Mandeln geſpickt.

217. Wie gebratene Vögel?

Nachdem vorher ein halb Pfund Mandelzeug in die Mödel gedruckt worden, muß man ſolchen wieder heraus nehmen, trocken werden laſſen, und eine Farbe von 1 Quintlein Zimmet, einem Laßkopf voll Waſſer, eben ſo viel Safran, 1 Quintlein Armeniſchen Bulus, 1 Loth Gummi, und 8 Tropfen ſchwarzer Farbe anmachen, es wohl unter einander rühren, die Vögel damit mahlen, mit grobem Zucker beſtreuen, und ſie trocken werden laſſen.

218. Wie blau geſottene Fiſche?

Die Fiſche werden aus einem halben Pfunde Mandelzeug zubereitet, hernach läßt man ſie trocken werden, und macht eine Farbe von 1 Löffel voll Waſſer, 1 Löffel voll Gummi, 1 Quintlein blauer Schmalte, und 3 Tropfen ſchwarzer Farbe zurechte, rührt es wohl unter einander, mahlt die Fiſche damit, und läßt ſie trocknen. Die Kräblein an dieſen Fiſchen werden von Mandelzeug verfertiget, mit einer von ein wenig Waſſer, Armeniſchen Bolus und Gummi angemachten Farbe gemahlt, und, nachdem ſie gefärbet worden, mit Gummi überſtrichen.

219. Wie ferner gebackene Fiſche?

Die aus einem halben Pfund abgetrockneten Mandelzeug gemachte Fiſche werden getrocknet, mit einer Farbe von einem Löffel voll Zimmet, ein wenig Safran, 1 Löffel voll Armeniſchen Bolus, ein wenig Waſſer. und 1 Löffel voll Gummi gemahlt, trocken gemacht, alsdann noch einmal mit einem Löffel voll Waſſer, 1 Löffel voll Gummi, und 2 Tropfen Armeniſchen Bolus,

Bolus, ſo zuvor alles zuſammen wohl unter einander gerührt worden, über und über gemahlt, ſo ſind ſie fertig.

220. Wie Schnecken?

Die Schnecken können aus einem Vierling geröſteten Mandelzeug formirt und getrocknet werden; alsdann muß man eine Farbe von 2 Löffel voll Waſſer, 14 Tropfen Gummi, einen Tropfen ſchwarzer Farbe, und ein wenig Armeniſchen Bolus anmachen, es wohl unter einander rühren, die Schnecken damit mahlen, ſie mit Gummi überſtreichen, mit ein wenig Zuckereis beſtreichen, und zulezt mit Muſcatenblüthe überſtreuen, ſo ſind ſie recht.

221. Wie ferner Krebſe?

Vorher wird Mandelzeug in Krebsmödel gedrukt, ſelbiges neben herum ſauber abgeſchnitten, und getroknet, eine Farbe von Gummi und Fernambuck angemacht. Wann dieſes geſchehen, werden die Krebſe dreymal über und über beſtrichen, bis ſie hübſch roth ſind, hierauf nochmals mit Gummi überfahren, damit ſie glänzen, ſo ſind ſie alsdann fertig.

222. Und wie Heringe?

Es werden aus einem halben Pfund abgeröſtetem Mandelzeug Heringe formirt, und getrocknet, alsdann mit Gummi über und über beſtrichen, und mit Silberblättlein belegt.

223. Wie eiene Zimmet-Schlange?

Man pflegt 1 Pfund abgezogene Mandeln nicht gar klein zu hacken, 1 halb Pfund Zucker nebſt 2 Loth Zimmet gröblich zu zerſtoſſen, das Weiſſe von 2 Eyern

daran

daran zu ſchlagen, 1 viertel Pfund Citronat darunter zu miſchen, dieſes alles wohl unter einander zu rühren, hernach einen feſten Teig von 4 Loth Mehl, ein wenig Waſſer und 2 Eyer anzumachen, ſolche in 2 Theile zu zertheilen, ihn 4 Finger breit und fein auszuwalgern, den Teig mit Butter zu beſtreichen, die Fülle darauf zu thun, ihn rings herum hinauf zu ſchlagen, ferner den andern Theil des Teiges auf den abgeſchnittenen Ort zu ſchlagen, ihn in die Runde, wie eine Schlange, zu winden, ſelbige um und um zu bezwicken oder zu beſchneiden, in einer gleichen Hitze zu backen, hierauf mit einem von Zucker und Roſenwaſſer wohl abgerührtem und angemachtem Eiſe zu überſtreichen, noch einmal in den Ofen zu ſetzen und backen zu laſſen.

224. Wie wird ein Tragant-Teig bereitet?

Man kan 1 Loth Tragant nehmen, klein ſtoſſen, 4 Loth halb friſches und halb Roſenwaſſer daran ſchütten, es 24 Stunden weichen laſſen, alsdann durch ein zartes Tuch preſſen, ihn auf einem zarten Marmorſtein reiben, oder auch in einem marmorſteinernen Mörſel fein glatt abſtoſſen, hierauf 1 viertel Pfund durchgeſiebten ſchönen Zucker, wie auch 12 Loth ebenfalls durchgeſiebtes weiſſes Mehl, und zwar vom Mehl einen Löffel voll auf einmal, und ein kleines Löffelgen voll Zucker, eines um das andere unter einander miſchen bis der Teig feſte wird. Verlangt man Tragantſpitzen, ſo werden ſie vom jezt beſagten Tragantteige verfertiget. Iſt es aber gefällig von einem Marzipanteige Spitzen zu machen, ſo kan nur der vierte Theil darunter genommen werden. Will man ein braun Gebackenes zurichten, muß man ein wenig von dieſem angemachten Tragantteige unter den Marzipanteig

teig mit einwirken, ſo wird es etwas glätter und reiner ausfallen. Es darf auch der Marzipanteig oder Tragant allein darzu gebraucht werden, und kommt ſolches überhaupt auf eines jeden Belieben an.

225. Wie wird der Italiäniſche Zwieback gemacht?

Vorhero wird ein feiner durchgeſiebter Zucker mit in Roſenwaſſer eingeweichtem Gummi und Tragant in einem Mörſel mit ein wenig Eyweiß wohl geſtoſſen, und mit ein wenig Anis durchknetet; alsdann kan man Ballen, in der Gröſſe wie Aepfel, daraus formiren, ſelbige wie eine Semmel beſchneiden, und ſie auf Paſtetenſchüſſeln zu backen. Wenn ſie nun beginnen in die Höhe zu ſteigen, werden ſie heraus genommen, und nicht angerührt, bis ſie kalt ſind, indem ſie leicht zerbrechen möchten.

226. Wie auf Holländiſche Art?

Es muß das Weiſſe von friſchen Eyern zu einem weiſſen Schaum gerührt, hernach von einer guten friſchen Citrone das Gelbe auf einem Reibeiſen gerieben, alsdann das Eyerklar nebſt den abgeriebenen Citronenſchalen und Saft, mit feinem weiſſen Zucker, in einem Mörſel zu einer Maſſa, die ſich auswalgern läßt, geſtoſſen werden. Zum auswalgern wird Zucker und kein Mehl genommen, alsdann mit der Form ausgeſchnitten, und bald gebacken, damit es nicht lange liegen bleibt, denn ſonſt zieht es ſich nicht auf. Wenn ſolches geſchehen, mag man es auf ein Papier, und damit in eine Tortenpfanne legen, und es bey ſtarkem Feuer geſchwind aufbacken laſſen. Wenn es ſich nun aufgezogen hat und gelbe wird, ſo iſt es fertig und gut.

227. Und wie Carlsbader-Zwieback?

Hierzu werden 4 Loth Zucker genommen, 2 Eyer daran geſchlagen, in ein Häfelein geſchüttet, 3 Loth geſtoſſene Mandeln, geſchnittene Citronenſchelfen, etwas Gewürznägelein, und 4 Loth Mehl mit dazu gethan, Formen von Pappier, eine Hand breit, und ſo lang, als das Backblech breit iſt, gemacht, dieſe Formen mit dem Teig nur halb voll gemacht, auf das Blech zum Backen geſezt, alsdann, wenn ſie braun genug, und über das Pappier geſtiegen ſind, Scheibgen daraus geſchnitten, dichte auf das Blech gelegt, in der Backröhre erhärtet, und wieder heraus genommen, ſo hat man einen recht guten Zwieback.

228. Wie werden die Nürnberger Lebkuchen gemacht?

Man pflegt Farinmehl und Honig, jedes gleichviel, zu nehmen, beedes über dem Feuer ein wenig zergehen zu laſſen, mit allerhand gutem Gewürz, als Zimmet, Pfeffer, Ingber, Gewürznägelein, Citronat, Citronenſchalen, einen guten Theil abgezogener Mandeln, ſo aber alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen werden muß, zu vermiſchen, und zwar von jedem nach Belieben, hernach es mit ſchönem Mehl zu einem Teig abzuwirken, in Formen zu drucken, im Ofen abzubacken, und die Lebkuchen mit Honigwaſſer zu überſtreichen.

229. Wie die Leipziger Lebkuchen?

Hierzu wird ein halb Pfund Zucker, ein viertel Pfund Mandeln, 1 Quintlein Gewürznägelein, 1 halb Loth Muſcatenblüthe, eben ſo viel Cardamomen, 2

und 1 halb Loth eingemachten Ingber, nebſt 3 Loth Zimmet, 3 Loth Citronen, Pomeranzenſchalen, 5 Loth Citronat, wie auch Mehl genommen, alles unter einander gewirkt, bis es ſich drucken läßt, alsdann im Ofen abgebacken, ſo ſind die Lebkuchen fertig.

230. Wie aber weiſſe Lebkuchen?

Es werden 4 Eyer mit einem Beſen zu Geſt geſchlagen, mit einem halben Pfund zart geſtoſſenem Zucker wohl abgerührt, alsdann 15 Loth Mehl, und zwar Löffelweiſe nach einander darein gethan, und auf eine Seite gerührt. Nach dieſem muß man 1 Quintlein Muſcatennuß, eben ſo viel Cardamomen, ein halb Loth Zimmet, ein wenig Pfeffer und Ingber nehmen, auch ein halb Pfund Mandeln abziehen, ſie zu Vierteln ſchneiden, im Schmalz, oder in einem Oefelein hell heraus backen, ſie darunter rühren, auf Oblaten ſtreichen, und gemächlich heraus backen, ſo werden dieſe Lebkuchen recht ſeyn.

231. Wie ferner weiſſe Mandel-Lebkuchen?

Vorhero müſſen 6 Eyer und 4 Dotter eine viertel Stunde lang wohl geklopft werden, hernach kan man 1 Pfund Mehl, eben ſo viel Zucker, abgebräunte Mandeln, 2 Loth Pomeranzenſchalen, 1 Achtelpfund Citronat, ingleichem Zimmet, Pfeffer, Muſcatenblüthe und Cardamomen darein rühren, die Mandeln und Pomeranzenſchalen länglicht zerſchneiden, alles wohl unter einander mengen, es auf Oblaten ſtreichen, alsdann ſelbige auf ein Pappier legen, auf ein Blech alſo thun, und ſie fein langſam backen laſſen.

II. Von eingemachten Sachen.

1. Was nennt man eigentlich Einmachen?

Einmachen heißt eigentlich einer Sache vermittelſt des Zuckers oder Honigs einen beſondern und angenehmen Geſchmack beybringen, und ſelbige noch dazu lange Zeit unverſehrt aufbehalten.

2. Können alle Sachen auf einerley Art eingemacht werden?

Nein, denn weilen jedes Ding nicht von einerley Art iſt, ſo können alle Sachen nicht auf einerley Art, ſondern eine jede nach ihrer Beſchaffenheit eingemacht werden.

3. Wie vielerley hat man Eingemachtes?

Man hat überhaupt zweyerley, nemlich naſſes und trockenes.

4. Werden dieſe beeden Arten wieder abgetheilt?

Ja! ſie werden wieder in beſondere Claſſen abgetheilt.

5. Und wie geſchiehet die Abtheilung, ingleichen was iſt darbey anzumerken?

Bey dem naſſen Eingemachten ſind es entweder ganz dünne und naſſe Säfte oder Syrup; oder die Säfte ſind ziemlich dicke als Gallerte, weiſſer Käſe und Marmelade; oder die Früchte, das Kraut, die Blumen und dergleichen Dinge werden ganz oder höchſtens nur zerſchnitten, und zwar unmittelbar in dem Syrup eingemacht, oder gleichſam in dickem Syrup einge

eingebeitzet, und wird Conſerve, oder überhaupt Eingemachtes genennt; oder man pflegt allerley zu zartem Pulver geſtoſſene Sachen in den geläuterten Zucker oder Honig zu rühren, und heiſſet eine Latwerge. Das trocken Eingemachte kan wieder beſonders abgetheilt werden, und zwar auf folgende Art, wenn nemlich eine Sache mit einer undurchſichtigen Rinde von Zucker überzogen und deswegen überzogenes Confect genennet wird; oder, wenn man dieſe Rinde durchſichtig macht, daß ſich nemlich der Zucker darauf cryſtalliſirt, und es candirtes Confect heiſſet; oder, wenn ein Körper ſo ſtark im Zucker gekocht wird, daß alle Feuchtigkeit abrauchet, und dieſer Körper ſo trocken aufgehoben werden kan, und man hernach ſelbigem den Namen eines trocken Eingemachten giebt; oder, wenn gröblicht zerſtoſſene oder zerſchnittene Dinge in Zucker gerührt, in Formen zu Täfelein gegoſſen und dieſerhalb Morſellen, wie auch Tortenweiſe auf ein Blech geſchüttet und Küchlein genennet werden.

6. Was iſt ferner bey allen eingemachten Sachen und Säften in acht zu nehmen und zu erinnern?

Alle eingemachte Sachen und Säfte, ſie mögen nun ſeyn wovon ſie immer wollen, die pflegen ſich nicht zu halten, bis ſie einigemal umgekocht worden ſind, und weil man es beym Umkochen leicht verſehen kan', oder ſelbige verdorben werden können, ſo iſt es nöthig, daß man bey allen eingemachten Sachen, wenn ſie umgekocht werden ſollen, nachfolgende Regel wohl in acht nimmt, nemlich: Es muß alles behende aus den Gläſern in eine Pfanne gethan und ſolches anfänglich auf ein nicht allzuſtarkes Feuer geſetzt werden, damit es nur allmählig heiß und dün-

ne wird; alsdann nimmt man die Sachen mit einer Schaumkelle behende heraus, und läßt das Naſſe wieder zu dem andern rein ablaufen, thut nach Proportion ein Stück Zucker dazu, kochts hierauf fein ordentlich auf einem nicht allzuſtarken Feuer, rührts fleißig um, kühlet öfters einige Tropfen auf einem zinnernen Teller ab, und probirts ob es geſteht; ſo bald es nun wie eine Gallerte geſtanden und kalt iſt, ſo kan man verſichert ſeyn, daß es recht iſt; alsdann muß es gleich vom Feuer abgenommen werden, denn wenn es zu ſtark und zu viel kocht, pflegt es ſchwarz, hart, zähe, auch ſeinen beſten Geſchmack und Anſehen zu verlieren, mithin muß ja vorſichtig damit umgegangen, und ſolche lieber einmal mehr umgekocht werden, wenn man was gutes bekommen will.

7. Wie pflegt man allerley Früchte trocken einzumachen?

Man nehme eine Frucht, ſo zuvor in Zucker eingemacht worden, lege ſolche in ſiedheiſſes Waſſer, waſche das Zähe recht ſauber davon ab, hierauf thue man ſie geſchwinde wieder heraus, und trockne ſie an der Sonne, oder bey einem warmen Ofen; doch müſſen die Früchte ſo gelegt werden, daß ſie einander nicht berühren. Wenn ſie nun trocken, ſo kan man Zucker kochen, daß er ſpinnet, alsdann die Früchte hinein thun, ſie wohl umrühren, bis der Zucker einen weiſſen Schaum von ſich giebt, hernach es vom Feuer ſetzen, hierauf die Früchte mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und ſie ſo gut man kan, legen, damit ſie trocken werden; doch dürfen ſie einander nicht berühren, und muß ſolches fein geſchwinde geſchehen, indem ſie ſonſten unter den Händen ertrocknen und verderben.

8. Wie werden die Früchte glacirt, daß ſie den Winter über friſch bleiben?

Vorher muß man feinen Zucker mit ſchlechtem oder Roſenwaſſer läutern, ſelbigen aber recht ſtark ſieden laſſen, ihn vom Feuer ſetzen und ein wenig erkühlen laſſen, hierauf die Früchte, welche glacirt werden ſollen, in den Zucker tunken, alſobald wieder heraus nehmen, auf ein ſauberes Stroh legen bis ſie trocken werden, alsdann in ein Glas oder ſteinernes Geſchirr thun, es feſte zu binden, damit keine Luft dazu kommen möge, in einen tiefen Keller ſetzen, und wo er nicht friſch genug wäre, es noch darzu in die Erde vergraben. Auf dieſe Weiſe kan man zuwege bringen, daß ſich ſolche Früchte den ganzen Winter durch halten und friſch bleiben, als wenn ſie eben vom Baume oder Stock kommen wären. Wenn nun dergleichen Früchte auf den Tiſch gegeben werden ſollen, ſo darf man nur mit dem Finger daran klopfen, ſo fällt der Zucker völlig ab, und kan man ſie mit dem Zucker, oder aber zur Winterszeit, ohne Zucker geben, welches noch beſſer iſt, indem man ſich hernach darüber ſehr verwundert, und nicht weiß, wo ſolche Früchte ſo friſch herkommen.

9. Wie wird der Zucker zur trocknen Einmachung gekocht?

Man pflegt ſo viel Zucker, als beliebig, gehörig zu läutern, und wenn er hell und rein iſt zu kochen ſo lange bis er ſpinnet, welches ſo viel bedeutet, wenn etwas weniges davon mit einem Kochlöffel herausgenommen und dieſer Kochlöffel hurtig in der Luft herum geſchwenkt wird, alsdann der gekochte Zucker in

Geſtalt langer dünner Fäden davon fliegt, ſo iſt es recht.

10. Wie kan man den Honig läutern?

Mit dieſem verfährt man eben ſo wie bey dem Zucker angezeigt worden, nur daß noch Eyweiß dazu genommen, und es länger geſchäumet werden muß, indem vieles davon abgeht, und nicht zu gebrauchen iſt, auch eine wunderliche Vermiſchung giebt.

11. Wie pflegt man die Aepfel trocken und feucht einzumachen?

Die Aepfel, welche trocken eingemacht werden, ſind gemeiniglich die Reinetten und rothen Calvillen, die man in Stücken zertheilet. Wenn nun ſelbige wohl eingemacht und kalt worden ſind, muß man ſie austropfen laſſen, ſie wie gewöhnlich auf Bleche ſetzen und Zucker darauf ſtreuen. Wenn man ſie feucht eingemacht behalten und hernach etwas davon ins trockene bringen will, ſo läßt man Zucker a perle ſieden, und einige Wall darinnen thun, alsdann können ſie ins Trockene geſezt werden, und zwar iſt es weit beſſer, als wenn dieſe Vorſichtigkeit nicht gebraucht worden wäre, indem ſie ſonſt nicht leicht trocknen, weil ihre Feuchtigkeit ſie nachgehends wieder weich macht.

12. Wie werden die Borſtorfer-Aepfel trocken eingemacht?

Dieſe Aepfel müſſen ſauber geſchälet, in der Mitte durch- und die Kernhäuſer geſchwinde heraus geſchnitten, ſogleich in kaltes Waſſer gelegt, ſodann ein Keſſel mit Waſſer zum Feuer geſezt, und wenn es zu ſieden anfängt, die Aepfel hinein gethan und lang-

ſam

ſam gekocht werden, bis ſie durch und durch ein wenig weich ſind, aber ja nicht zu mürbe. Wenn nun ſolches geſchehen, nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, thut ſie in kalt Waſſer, damit ſie darinnen ganz abkühlen. Hierauf legt man ſie auf Tücher, daß ſie fein abtrocknen, hernach nimmt man ſo viel Zucker, als nach Proportion Aepfel genommen worden ſind, daß ſie darinnen ſchwimmen können, und weil der Zucker ſehr verkocht, muß man etwas mehr als auf ein jedes Pfund Aepfel ein Pfund Zucker nehmen, ſodann den Zucker ganz dick und ſtark läutern, auch eben ſo machen, wie bey den Apricoſen es gewieſen wird, ſo iſt es recht.

13. Und wie Birnen?

Mit den Birnen verfährt man eben ſo als mit den Aepfeln, nur muß darnach geſehen werden, daß ſie nicht zu mürbe und wäſſerig ſind, und taugen alle gute harte Birne, die nicht ſteinigt ſind am beſten dazu.

14. Wie pflegt man die Kirſchen trocken einzumachen?

Man nehme von den ſchönſten Kirſchen, die man haben kan, ſchneide die Stiele mit einer Scheere halb ab. Wenn nun dieſes geſchehen, ſo muß man 2 Pfund Kirſchen, 2 Pfund Zucker nehmen, ſelbigen läutern und ſieden, bis er Faden zieht, alsdann die Kirſchen darein thun, ſie kochen laſſen bis ſie kraus werden, hernach mit einem Schaumlöffel heraus heben, die Brühe ſo lange bis ſie geſteht, ſieden laſſen, die Kirſchen in ein Zuckerglas oder ſteinernes Geſchirr thun, die Brühe darunter gieſſen und ſie an einem nicht allzuwarmen Ort verwahren. Oder: Die

Kirſchen werden geſtoſſen und ausgepreßt, hernach läßt man den Saft geſtehen, damit er ſich ſetzet und klar wird, alsdann wird der Saft abgeſeihet, übers Feuer geſezt, ſo viel Zucker hinein gethan, daß er recht ſüſſe wird, und die Kirſchen ſo man damit einmachen will, auch ſüſſe davon werden können. Nach dieſem pflegt man es abzuſchäumen, es kochen zu laſſen, bis es geſtehet, auch wenn es beliebig, ein wenig Zimmet und Gewürznägelein hinein zu werfen, daß es mit kocht, ſo bekommt es hievon einen angenehmen Geſchmack. Wenn es nun ſtark genug geſotten, kan man es abkühlen laſſen, die Kirſchen hinein thun, ſie ſieden bis ſie ſchrumpflicht werden, ſolche wieder heraus in eine Zuckerbüchſe thun, die Brühe davon ſeihen, ſie noch einmal kochen laſſen, und zwar ſo lange bis ſie geſteht, alsdann ſelbige über die Kirſchen ſchütten, ſo iſt es fertig.

15. Wie aber ohne Steine?

Man pflegt ſo viel Kirſchen als beliebig zu nehmen, und zwar ſo friſch wie ſie vom Baume kommen, ſelbige auf einer Seite aufzuſchneiden, die Steine ſubtile heraus zu nehmen, und muß ſolches geſchwinde geſchehen, damit die Kirſchen nicht zerdruckt werden, hernach ſo viel Zucker, als nach Proportion dazu nöthig iſt, zu läutern, ſolchen abkühlen zu laſſen, über die Kirſchen zu geben, 24 Stunden ſtehen zu laſſen, ſodann abzugieſſen, und ohne daß man friſchen Zucker dazu thut, wieder zu ſeiner vorigen Dicke zu kochen, lauwarm wieder über die Kirſchen zu ſchütten, und wieder 24 Stunden alſo ſtehen zu laſſen, und damit 3 bis 4mal fortzufahren, das lezte mal aber den Zucker ganz ſanfte zu kochen, und wenn

er vom Feuer genommen wird, die Kirſchen darein zu thun, zuſammen kalt werden zu laſſen, endlich heraus zu nehmen und zu trocknen.

16. Wie ferner die Weichſeln?

Es werden die Stiele von den Weichſeln abgedreht, daß der Saft nicht heraus lauffe, die Weichſeln in einen irrdenen Tiegel gelegt, und zwar eine Lage Weichſeln, hernach eine andere Lage von zerſchnittenem Zimmet und ganzen Gewürznägelein, und wird damit fortgefahren, bis der Tiegel voll wird. Hierauf muß man Weichſeln in einem Mörſel zerſtoſſen, ſelbige durchpreſſen, und zu einem Schoppen ausgepreßten Saftes ein halb Pfund Zucker nehmen, ſolchen in ſtetem Sud, doch nicht zu ſehr fort ſieden laſſen, und ſo er anfängt Fäden zu ziehen, ſo iſt er genug geſotten. Wenn er nun ein wenig kalt worden iſt, kan man ihn über die Weichſeln in den Tiegel ſchütten, ſolche 14 Tage lang beſchweren, hernach die Brühe wieder herab ſeihen, ſie noch einmal überſieden, ſelbige, wenn ſie erkaltet iſt, über die Weichſeln gieſſen, und zwar ſo oft bis die Brühe dünne wird, indem die Kirſchen ſonſt gerne anzulaufen pflegen.

17. Wie werden die Weichſeln eingeſetzet?

Man nimmt 1 Pfund hübſche friſche und zeitige Weichſeln, ſchneidet von ſelbigen die Stiele halb ab, läutert alsdann ein halb Pfund Zucker, läßt ihn ziemlich dicke ſieden und ein wenig abkühlen, legt denn die Weichſeln darein, ſiedet ſie gemächlich ab, bis ſie geſtehen oder runzlicht zu werden beginnen, fängt hernach die Weichſeln mit einem Schaumlöffel heraus, ſezt ſie fein ordentlich in ein Glas oder Schach-

tel,

tel, und gießt den Saft langſam darüber, damit ſie nicht umfallen. Es kan auch 1 Viertelpfund Saft ausgepreßt und mit dem Zucker geſotten werden, ſo iſt es auch recht.

18. Und wie werden ſie in Honig eingeſezt?

Wenn man vorher die Stiele an recht zeitigen Weichſeln heraus gedrehet hat, ſo wird Honig geläutert, alsdann eine Lage Weichſeln und eine Lage ganze Gewürznägelein mit Muſcatenblüthe und Zimmet in einem Tiegel wechſelsweiſe gemacht, und dieſes etwan dreymal, hierauf der Honig warm darüber geſchüttet, ein Brettlein darauf gelegt, beſchwert, 14 Tage ſtehen gelaſſen, ferner abgeſelht, ein wenig überſotten und hernach warm darüber gegoſſen, ſo iſt es recht.

19. Wie macht man Weichſelkugeln zum Weichſel-Wein?

Es werden feine zeitige Weichſeln nebſt dem ſechſten Theil ſchwarzer Kirſchen unter einander gemiſcht, in einem Ofen ein wenig welk gemacht, doch daß ſie nicht gar dürre werden, alsdann in einem Mörſel geſtoſſen, mit grob geſtoſſenen Gewürznägelein, Muſcatenblüthe und Zimmet überſtreut, und ſodann aus dieſer Maſſa Kugeln bereitet, welche in der Gröſſe eines Hünereyes ſind, hernach auf ein Brett gelegt, und in einer Schachtel an einem trockenen Ort aufbehalten. Wenn man nun einen guten Weichſelwein verlanget, müſſen zur Zeit der Weinleſe die Kugeln zerbrochen, mit Zugieſſung eines ſüſſen ſtarken Moſtes, in ein Fäßlein gethan, und alſo zum Vergähren in einen Keller gelegt werden. Wäre es aber belle-

big.

big, einen Weichſelwein auſſer der Jahrszeit anzumachen, ſo kan man 2 Maas Wein über eine ſolche Kugel ſchütten, ſelbige einige Tage lang daran ſtehen laſſen, und ſie durch ein ſauberes Tuch ſeihen, ſo wird man einen guten und kräftigen Weichſelwein bekommen.

10. Wie werden die ſpaniſche Kirſchen und Johannisbeeren überzuckert?

Man pflegt rechte weiſſe Kirſchen zu waſchen und ſie wieder zu trocknen, hernach Zucker zu läutern, ihn ſo lange bis er Fäden zieht zu kochen, die Kirſchen, und zwar eine nach der andern hinein zu tunken, ſelbige in durchgeſiebtem Zucker wohl umzukehren, daß ſie ganz mit Zucker überzogen werden, und bey einem warmen Ofen trocken werden zu laſſen. Auf dieſe Weiſe werden auch die Johannisbeeren überzuckert, allein es müſſen ſowohl die Kirſchen, als auch dieſe die Stiele behalten.

11. Wie pflegt man die Zwetſchgen trocken einzumachen?

Man muß die Haut von den Zwetſchgen, ehe ſie zu zeitig und mürbe werden, ganz dünne abſchälen, alsdann in ſiedend Waſſer werfen, ein wenig kochen laſſen, damit ſie etwas mürbe werden, hernach auf ein Sieb legen, daß ſie abtrocknen, ſo viel Zucker als nöthig iſt, ziemlich hart läutern, ihn ein wenig abkühlen laſſen, die Zwetſchgen darein thun, zuſammen aufs Feuer ſetzen und ein wenig langſam kochen laſſen, bis ſie vollends gut ſind. Noch dieſem kan man ſie mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und auf eine zinnerne Schüſſel thun, den Zucker wieder

der darüber ſchütten, und einige Stunden ſtehen laſſen, hierauf ſelbige heraus nehmen, irgendwo auflegen und in einer warmen Stuben trocknen. Wenn es beliebig, mag man einige auf einer Seite aufſchneiden, den Stein heraus nehmen, ſolche Zwetſchge über eine andere, worinn ein Stein befindlich iſt, kleben, ſo werden ſie überaus groß und ſchön.

22. Wie werden ſie noch auf eine andere Art eingemacht?

Es werden Zwetſchgen, welche friſch vom Baum gebrochen worden ſind hier, und da mit einer Heft- oder Stecknadel zerſtochen, und in ein Glas gelegt; alsdann thut man ein wenig gröblicht zerbrochenen Zimmet und Muſcatenblüthe darein, ſchüttet geläuterten und zuvor wieder kalt gemachten Zucker darüber, überſiedet den Zucker oft, und wenn man ſie trocken haben will, nimmt man ſie nach einigen Tagen heraus, tunkt ſie in recht ſtark geläuterten Zucker, und trocknet ſie beym Ofen ſo ſind ſie fertig.

23. Wie unzeitige Pflaumen?

Die Pflaumen werden, wenn ſie eben anfangen ſich zu färben aber noch hart ſind, einige Tage hingelegt, damit ſie ein wenig welkigt werden und ſodann abgeſchält. Hernach nimmt man zu jedem Pfund Pflaumen 1 Pfund Zucker, kocht ſelbigen mit ein wenig Roſenwaſſer wohl, und läutert ihn bis er einen dünnen Faden zieht, alsdann thut man die Pflaumen hinein, kocht ſie ein wenig darinnen, bis man meynt, daß es genug iſt, nimmt ſie hernach heraus, läßt das Naſſe ſauber ab- und zu dem andern lauffen, kocht es noch ein wenig, läßt beydes abkühlen, machts

zu-

zuſammen ein, und wenn es dünne wird, kocht mans wiederum bis es geſtehet, ſo iſt es recht.

24. Wie aber zeitige Pflaumen?

Solche werden, wenn ſie zeitig abgenommen ſind, aber ehe ſie weich werden in einen glaßirten Hafen gethan; alsdann muß man halb Waſſer und halb weiſſen Jungfernhonig mit ein paar Eyerklar wohl läutern, ſchäumen und kochen, bis es ein wenig dick zu werden beginnet, hernach abkühlen laſſen und über die Pflaumen ſchütten, einen hölzernen Deckel, der in den Hafen hinein geht, darauf legen und mit einem Stein beſchweren, ſo werden ſie recht ſchön ausfallen.

25. Wie ferner ſolche Pflaumen, welche grün bleiben?

Die Pflaumen können, wenn ſie zwar meiſt zeitig aber doch noch ein wenig hart ſind, abgenommen werden; hierauf muß man ihnen die blaue Haut abziehen, ſie in ein Glas thun, und es im übrigen machen wie mit den vorhergehenden. Auch mag man die blaue Haut von den Zwetſchgen und Pflaumen abziehen, in der Mitte von einander ſchneiden, die Steine heraus nehmen, und wie Apricoſen und Pfirſiche einmachen.

26. Wie werden groſſe Kayſer-Pflaumen feucht eingemacht?

Es werden ſchöne groſſe Kayſerpflaumen, welche erſt anfangen zeitig zu werden, geſchält, und immittelſt in friſch Waſſer gelegt, hernach in faſt ſiedheiſſes Waſſer gethan, auf ein gelindes Feuer geſetzt, bis ſie anfangen grün zu werden, alsdann vom Feuer genommen, in ihrem Waſſer kalt gemacht, und wenn ſie

ſie kalt ſind, heraus gezogen, und in friſch Waſſer gethan. Wenn ſolches geſchehen, pflegt man Zucker a ſouffle ſieden zu laſſen, die Pflaumen, nachdem ſie aus ihrem Waſſer gezogen und ausgeklopft ſind, hinein zu thun, bey ſtarkem Feuer zu ſieden, ſie wohl abzuſchäumen, hierauf vom Feuer zu nehmen und kalt werden zu laſſen. Wenn ſolches geſchehen, werden ſie nochmals ans Feuer geſetzt, geſotten, bis daß der Syrup a perle gekocht iſt, ſodann heraus gethan, in Häfen angerichtet, und wenn ſie klar worden ſind zugedeckt. Auf eben dieſe Weiſe kan man allerley Pflaumen einmachen, ausgenommen die rothen Damaſtpflaumen, welche in ſiedendem Waſſer aufgeſchwellet und wenn ſie beginnen weiß zu werden, wieder heraus genommen, auch wie die groſſen Kayſerpflaumen, vollends fertig gemacht werden müſſen. Einige ſchälen ſie nicht, ſondern ſtechen 3 bis 4mal beym Stiel und hin und wieder noch etliche mal mit einer Stecknadel hinein, damit ſie nicht aufſpringen und den Zucker beſſer annehmen.

27. Und wie werden Pflaumen mit Zucker eingemacht?

Man pflegt insgemein 2 Pfund Zucker zu 4 Pfund Pflaumen zu nehmen, ihn a perle zu ſieden, die Pflaumen hinein zu legen, ſelbige einen kleinen Wall darinnen thun zu laſſen, hernach weg zu thun, ſie ruhen zu laſſen bis ſie ihr Waſſer von ſich gegeben haben, hierauf wieder aufs Feuer zu ſetzen, ſie bis a perle ſieden zu laſſen, ſelbige in dieſem Stande bis den andern Tag ſtehen zu laſſen, und zum Gebrauch aufzuheben.

28. Wie macht man die Apricoſen trocken ein?

Es werden ſchöne groſſe Apricoſen, wenn ſie noch ein wenig härtlich ſind, ſauber abgeſchält, in der Mitte von einander geſchnitten, die Steine heraus genommen, und ſogleich in rein kalt Waſſer gelegt. Nach dieſem kan man ſo viel Pfund Zucker als Apricoſen ſind nehmen, ſelbigen recht dick kochen und läutern, abnehmen und ein wenig abkühlen laſſen, unterdeſſen die Apricoſen aus dem Waſſer ganz trocken ausſchwenken, in den halb warmen Zucker legen, ſo lange ſtehen laſſen, bis der Zucker kalt wird, alsdann ſo zuſammen aufs Feuer ſetzen und kochen, daß der Zucker zu ſeiner vorigen Probe kommt, hierauf abnehmen, zuſammen in eine ſteinerne Schüſſel thun, eine Nacht in eine warme Stube ſtellen, mit Löffeln Stück vor Stück geſchwinde heraus nehmen, den überflüßigen Zucker behende ausdrucken, auf Schieferſteine legen, in einer warmen Stube trocknen, unterdeſſen wenn ſie trocken, die heraus gemachte Steine aufſchlagen, den inwendigen Kernen die braune Haut abſchälen, und in die Apricoſen ſtecken, ſo ſind ſie alsdann fertig.

29. Wie werden grüne Apricoſen feucht eingemacht?

Man ſchäle ganz weiche grüne Apricoſen, lege ſie immittelſt in friſches Waſſer, thue ſie alsdann in warmes Waſſer, ſetze ſie ſo lange auf ein gelindes Feuer, bis ſie anfangen grün zu werden, nehme ſie vom Feuer, laſſe ſie in ihrem Waſſer erkalten, hernach wenn ſie kalt worden ſind, werfe man ſie wieder in friſches Waſſer, thue die Apricoſen in Zucker, welcher g liſſe gekocht worden, nachdem man ſie vor-

her wohl hat austropfen laſſen, laſſe ſie ferner ein wenig ſieden, nehme ſie vom Feuer, damit ſie ein wenig kalt werden, ſetze ſie wieder aufs Feuer, laſſe ſie wohl ſieden, bis der Syrup a perle gekocht iſt, lege ſie in Porcellainhäfen, und nachdem ſie wohl erkaltet ſind, decke man ſie recht zu.

30. Und wie werden ſolche mit der Schelfe eingemacht?

Man pflegt dieſe grüne Apricoſen, damit ſie von ihrer Wolle gereinigt werden, in eine Lauge zu thun, ſelbige ganz in den geläuterten Zucker zu legen, über dem Feuer 7 bis 8 Wall thun zu laſſen, ſodann wieder heraus zu nehmen, abtropfen zu laſſen, die Apricoſen wieder in die Pfanne zu werfen, noch ein wenig Zucker zuzuſetzen, damit alſo bis zum dritten oder vierten mal fort zu fahren, allezeit ein wenig Zucker dazu zu thun, weil die Quantität deſſelben beſtändig abnimmt, das letzte mal aber, wenn die Apricoſen vollends ausgemacht werden, den Syrup a perle ſieden zu laſſen, ſelbige hinein zu werfen, und Zucker von gleichem Sud dazu zu thun, ihn zudecken, einen Wall thun zu laſſen, vom Feuer zu nehmen und ihn wohl abzuſchäumen, endlich die Häfen bereit zu halten, nur die Apricoſen hinein zu legen, ſie darinnen kalt werden zu laſſen, wohl zuzudecken und zum Gebrauch aufzuheben.

31. Wie ferner in die Haushaltung?

Nachdem vorher noch nicht vollkommen zeitige Apricoſen geſchält worden, muß man ſo viel ſchwer Zucker a la plume ſieden laſſen, die Apricoſen hinein legen, ſie einen kleinen Wall thun laſſen, damit ſie ihr Waſſer von ſich geben, ſelbige wieder erkalten laſ-
ſen,

ſen!, wieder aufs Feuer ſetzen und ſieden laſſen, bis ſie nicht mehr ſchäumen. Wenn nun die Apricoſen wohl abgeſchäumt worden ſind, kan man den Syrup a perle ſieden laſſen, und wenn er nicht hinlänglich iſt, ihm allemal einen Zuſatz geben, endlich wenn die Apricoſen wieder hinein gethan worden, ſolche zudecken, einen Wall thun laſſen, und ſie ſodann in die Häfen zu legen, ſo ſind ſie fertig.

32. Wie macht man die Pfirſiche trocken ein?

Dieſe werden eben ſo tractirt, wie die Zwetſchgen, nur daß man ſie nicht vorher im Waſſer kocht, ſondern nur dünne und ſauber abſchält, anf dem Roſt ein wenig brägelt, oder durchhitzen läßt, alsdann ſogleich in geläutertem Zucker kocht, und man in allen Stücken verfährt, wie mit den Zwetſchgen, ſo ſind ſie recht und gut.

33. Wie aber die grünen?

Es werden unzeitige grüne Pfirſiche in Waſſer ein wenig weich gekocht, die Kerne heraus gemacht und in eine ſteinerne Schüſſel gelegt. Alsdann kan dünne geläuterter Zucker, welcher aber laulicht ſeyn muß, darüber geſchüttet, und ſolches, wie vorher, dreymal gethan werden. Das letzte mal kan man die Pfirſiche mitkochen, daß der Zucker etwas dick wird, ſelbiges zuſammen kalt werden laſſen, die Pfirſiche heraus nehmen und trocknen, ſo iſt es alsdann geſchehen.

34. Wie werden Pfirſiche von Corbeil feucht eingemacht?

Man muß Pfirſiche, welche noch ein wenig grün ſind, ſchälen, die Steine heraus nehmen, in friſch

Waſſer legen, anders Waſſer ſiedend werden laſſen, die Pfirſiche hinein thun, ſelbige bey gelindem Feuer bis ſie anfangen grün zu werden, darinnen ſieden zu laſſen, alsdann vom Feuer ſtellen, damit ſie kalt werden, wieder in friſch Waſſer thun, Zucker a perle ſieden, die Pfirſiche nachdem ſie aus dem Waſſer gezogen und ausgetropfet, hinein legen, ſieden laſſen, ſie fleißig abſchäumen, hernach wieder vom Feuer ſetzen, kalt werden laſſen, und wenn ſie kalt ſind, wieder zum Feuer ſtellen, ſelbige ſieden laſſen, bis der Syrup a perle gekocht iſt. Wenn nun dieſes, alles geſchehen, werden die Pfirſiche heraus gezogen, und nachdem ſie kalt worden ſind, in Häfen gethan. Wer will kan anſtatt ſie zu ſchälen, ſolche in der Lauge aufſchwellen laſſen, ſo iſt es auch recht. Die andern Pfirſiche, die nicht zu groß ſind, werden auch auf dieſe Art eingemacht.

35. Wie die zeitige Pfirſiche?

Es werden halb zeitige Pfirſiche ſauber geſchälet, die Steine heraus gemacht, in Waſſer über dem Feuer aufgeſchwellt, damit ſie weiß werden, und immittelſt daß ſie ſteigen, mit dem Schaumlöffel heraus genommen, in friſches Waſſer gelegt, damit ſie abtropfen können, in den geläuterten Zucker gethan und darinnen ſo lange ſie ſchäumen, geſotten. Den Schaum aber muß man fleißig davon thun, hernach die Pfirſiche ohngefähr 2 Stunden ruhen laſſen, alsdann ſie wieder zum Feuer ſtellen, ferner den Syrup, wenn er zu viel abgenommen hat vermehren, ſolchen a liſſe kochen, hierauf die Pfirſiche noch einmal vom Feuer nehmen, ſie noch 2 Stunden in ihrem Syrup ruhen laſſen, ſelbige wieder zum Feuer thun, um den

Syrup

Syrup au grand perle zu ſieden, da man ſie denn wegnehmen kan.

36. Und wie ganze Pfirſiche in einer Sulze?

Man kan ſchöne rothe friſche Pfirſiche ſauber ſchälen 1 Pfund Zucker nehmen, anderthalb Schoppen von dem zu Ende beſchriebenen Aepfelſaft dazu thun, es kochen laſſen, wohl abſchäumen, hierauf die geſchälten Pfirſiche hinein legen, langſam kochen laſſen, bis ſie geſtehen, doch daß die Pfirſiche fein ganz bleiben. Wenn es beliebig, darf man gleich anfänglich auch etwas zart geſchnittene Hausblaſe mit hinein thun. Wenn nun die Pfirſiche fertig ſind, werden ſie, nachdem die Brühe darüber geſchüttet worden, in Latwergengläſer gethan, und alſo auf den Tiſch geſezt. Der Aepfelſaft nun wird auf folgende Art bereitet: Man nehme Aepfel, ſchneide das Kernhaus heraus, die Schaale aber laſſe man daran, ſchneide ſie ganz in Stücken, koche ſie in Waſſer, doch nicht gar zu weich, preſſe den Saft durch ein ſaubers Tuch, hierauf nehme man 3 Viertelpfund Zucker zu einem Pfund derſelben, und koche es zuſammen ein wenig ſtark ab, ſo wird es recht ſeyn.

37. Wie macht man die Quitten trocken ein, und zwar, daß ſie weiß bleiben?

Man pflegt feine glatte Quitten zu nehmen, ſie ſauber abzuwiſchen damit nichts Rauhes daran bleiben möge, hierauf gutes Regen- oder Brunnenwaſſer zum Feuer zu ſetzen, und wenn es zu ſieden beginnet, die Quitten hinein zu werfen, ſie durchaus weich kochen zu laſſen, auf ein Sieb zu legen, damit ſie abkühlen und trocken werden, alsdann in 2 Theile

zu ſchneiden, die Kernhäuſer und das Harte ſauber heraus zu machen, abzuſchälen, ferner ſo viel Zucker als nöthig iſt, ſo ſtark, daß er bald einen Faden zieht, zu kochen oder zu läutern, die Quitten in eine ſteinerne Schüſſel zu legen, den Zucker lauwarm darüber zu ſchütten, eine Nacht alſo ſtehen laſſen, hernach den Zucker rein ablaufen zu laſſen, wieder mit friſchem Zucker es alſo zu machen, und ſolches viermal zu thun, aufzulegen, und zu trocknen. Der Zucker, welcher allemal abgegoſſen, wird zu andern Sachen gebraucht, und nicht zu den Quitten, indem ſie davon insgemein roth werden, doch wer es nicht achtet, kan ſich deſſelben ebenfalls bey den Quitten bedienen. Ferner iſt hierbey noch anzumerken, daß wo die Quitten weiß getrocknet werden ſollen, und der erſte Zucker noch nicht fertig iſt, wenn man ſie abſchält, ſo müſſen ſie gleich ſo lange in kalt Waſſer gelegt werden, damit ſie nicht anlaufen, und ſchwarz werden, und wenn man ſie aus dem Waſſer thut, ſo muß das Naſſe ganz trocken abgeſchwenkt, und ſodann der Zucker darüber geſchüttet, auch ferner ſo, wie ſchon lange angezeigt worden, gemacht werden, ſo iſt es recht.

38. Wie werden ſie aber feucht eingemacht?

Es werden wohlzeitige Quitten geſchält, in 2 oder 4 Stücke geſchnitten, die Herze davon gethan, immittelſt in friſches Waſſer geworfen, alsdann in ein ſiedendes Waſſer gelegt, darinnen liegen laſſen, bis ſie beginnen weich zu werden, hernach heraus genommen und wieder in friſch Waſſer gethan. Wenn ſolches geſchehen, muß man Zucker a liſſe ſieden laſſen, die Quitten darein legen, ſie bey kleinem Feuer ſieden laſſen, und wenn ſie roth werden ſollen, zudecken,

decken, ferner ſelbige zuweil n vom Feuer thun, wieder darauf ſetzen, nachdem ſie von einer Zeit zur andern ein wenig geſtanden ſind, bis der Syrup faſt zu einer Gallerte gekocht iſt, endlich in Hafen thun, und wenn ſie kalt worden ſind, zudecken.

39. Wie kan man den Quitten eine ſchöne Farbe geben?

Dieſes geſchieht folgender maſſen: Wenn man Cochenille im Waſſer ſiedet, Alaun, hernach auch Crem. Tartari dazu thut, alles durch ein Tuch ſeihet; ſo kan man ſich dieſes Mittels im Fall der Noth ſehr wohl bedienen.

40. Wie werden ſie ganz eingemacht?

Man muß den Butzen aus recht zeitigen Quitten mit einem eiſernen Bohrer ausſtechen, ſolche ſauber ſchälen, in vergohrnem Weinmoſt fein weich ſieden, doch aber, daß ſie nicht zerfallen, hierauf ſie heraus nehmen, mit Zimmet und Gewürznägelein beſtecken, den Moſt, worinnen ſie geſotten, ſo dick ſieden, als wie man ſonſt den geſottenen Wein zu ſieden pflegt, in ein Glas thun, den ſüſſen Wein kalt darüber ſchütten und zum Gebrauch aufheben.

41. Und wie Quitten in Model?

Es werden vorher Quitten weich geſotten, geſchält und kleine Blättlein deraus geſchnitten; hernach kan man ein halb Pfund der geſchnittenen Quitten und 1 Pfund geläuterten Zucker nehmen, die geſchnittenen Quitten hinein rühren, ſie geſchwinde kochen laſſen, ein wenig auf einen zinnernen Teller thun, alsdann wenn es geſtehet, vom Feuer nehmen,

Gelbe von einer Citrone wegſchneiden, Blumen oder Buchſtaben daraus ſchneiden und formiren, ſie in flache Gläslein oder kleine Schachteln auf den Boden legen, die Quitten mit einem Meſſer, die Blätter fein zwiſchen die ausgeſchnittene Citronen richten, damit man ſolche durchſehen möge, denn wenn man im Sieden damit recht umgeht, ſo pflegt es wie Glas durchſichtig zu werden.

42. Wie ferner Quitten-Spalten?

Man pflegt hübſche zeitige und weichgeſottene Quitten ſauber zu ſchälen, das Weiche aber nicht zu dick auf das Steinigte herab zu ſchneiden, von ſolchen 1 Pfund nebſt 5 Viertelpfund feinen Zucker in eine meßingene Pfanne zu thun, auf einem Kohlfeuer wohl abzutrocknen und fleißig zu rühren, damit es nicht anbrenne, bis es ſich von der Pfanne ſchält und wie eine dicke Latwerge geſteht, alsdann ferner zu rühren, bis es ſchier geſtehen will, hierauf in kleine irrdene Schüſſelgen, welche die Gröſſe einer halben Quitte haben zu ſchlagen, bey einer Stunde ſtehen zu laſſen, damit ſie gerad heraus gehen, endlich ſolche auf ein ſauber Brett zu legen, über Nacht ſtehen zu laſſen, in der Mitte mit einem Löffel darein zu drucken, daß ſie hohl werden, und wie halbe Quitten ausſehen. Wenn es beliebig, ſo kan auch eine Sulze von ausgepreßten Quitten und Aepfelſaft darüber gemacht werden.

43. Wie werden die unzeitigen Weinbeeren trocken eingemacht?

Es müſſen dieſelben, ehe ſie zeitig, genommen werden, ſolche an einer Seite nur ein wenig aufgeſchnitten,

ſchnitten, und mit einem Stecknadelknopf die kleinen Steingen geſchwinde heraus gemacht werden, doch daß die Beeren nicht verdruckt werden. Wenn dieſes geſchehen, kan man einen kupfernen Keſſel mit Waſſer zum Feuer ſetzen, und wenn es ſiedet, vom Feuer herab nehmen, die Weinbeeren darein thun, zudecken, eine Nacht darin ſtehen laſſen, damit ſie grün werden, alsdann heraus legen, daß ſie ſauber abtrocknen, hierauf Zucker läutern, ſolchen ziemlich dicke kochen, abnehmen und abkühlen laſſen, die Beere in eine ſteinerne Schüſſel thun, den gekochten Zucker lauwarm darüber ſchütten, 24 Stunden alſo ſtehen laſſen, ſodann den Zucker fein abgieſſen, ein Stück friſchen Zucker dazu thun, es wieder zur vorigen Dicke kochen laſſen, damit 3 bis 4mal continuiren, das leztemal aber den Zucker ziemlich dicke kochen, und wenn er vom Feuer genommen wird, die Beeren ganz darein thun, ſie in den Zucker erkühlen laſſen, bis der Zucker recht dick darauf wird, endlich heraus nehmen und trocknen, ſo iſt es recht.

44. Wie macht man ſie aber feucht ein?

Man pflegt die Haut und die Körner von ſolchen unzeitigen Trauben zu thun, alsdann Waſſer faſt ſiedheiß zu machen, die Trauben hinein zu werfen, und ſie darinnen bey gelindem Feuer zu laſſen, bis ſie anfangen grün zu werden, hierauf in ihrem Waſſer kalt werden zu laſſen, und nachdem ſie kalt worden ſind, heraus zu thun, in den bereits ein wenig geſottenen Zucker zu werfen, ſelbige 7 bis 8 Wall thun zu laſſen, dabey ſtark zu kochen und zulezt weg zu ſtellen.

45. Wie aber die Muſcateller-Trauben?

Man kan ſchöne Muſcatellertrauben, die noch ein wenig grün ſind, nehmen, die Haut und Körner davon wegthun, Zucker a perle ſieden, die Muſcatellertrauben hinein legen, ſie wohl zudecken, ein wenig ſieden, hierauf wieder kalt werden laſſen, wieder aufs Feuer ſetzen, ſie ſo lange ſieden laſſen bis der Syrup a perle geſotten iſt, die Trauben in die dazu bereitete Häfen thun, und wenn ſie kalt worden ſind zudecken.

46. Wie werden die Hagebutten eingemacht?

Hiezu werden die ſchönſten Hagebutten genommen die Butzen und Stiele hinweg geſchnitten, wiewohl die Stiele auch daran gelaſſen werden können, damit ſie an den Sträuslein hangen bleiben, hierauf nach der Länge behutſam aufgeſchnitten, die Steine nebſt dem Rauhen ſauber heraus genommen, mit friſchem Waſſer gewaſchen, und mit einem ſaubern Tuch gleich abgetrocknet, der Schnitt wieder zugedruckt und die Hagebutten in ein Glas gethan. Hierauf muß man einen gar linde geläuterten Zucker darüber ſchütten, nach einigen Tagen die Brühe davon herab gieſſen, ſie noch einmal ſieden, und dieſes einigemal wiederholen. Einige haben auch die Gewohnheit, daß ſie die Hagebutten gleich anfänglich im Zucker wenn er geläutert iſt, ein wenig abſieden, andere thun es im Waſſer, bis ſie weich werden.

47. Wie werden die Hagebutten oder Hiefen gefüllt eingemacht?

Es werden groſſe Hagebutten, welche nicht weich

ſind,

ſind, der Länge nach von einander geſchnitten, oben die ſchwarze Butzen herab gemacht, die Steine nebſt dem Rauhen ſauber heraus gethan, die zwey Theile ſo ſich auf einander ſchicken, zuſammen gelegt, als-dann einige geputzte Hiefen bey einem Ofen weich gemacht, recht klein gehackt ſo viel zart geſtoſſene Mandeln und eben ſo viel Zucker als dieſes alles iſt, in einem ſteinernen Mörſel darunter gemiſcht, bis der Zucker darinnen zerſchmolzen iſt. Nach dieſem muß man ſolches in die Hagebutten füllen, und zwar einen jeden halben Theil beſonders; es wieder zuſammen machen, ein länglicht geſchnittenes Stückgen Zimmet hindurch ſtecken, damit ſie beyſammen bleiben, und oben anſtatt des ſchwarzen etwas zugeſpizten Butzens ein Gewürznägelein darauf, die Hagebutten in ein Glas legen, Zucker ſieden, daß er zwiſchen den Fingern kleben bleibt, ſelbigen alſo warm, aber ja nicht heiß darüber ſchütten, und ſie mit einem Brettlein beſchweren, damit ſie nicht über ſich ſchwimmen können, ſo ſind ſie fertig.

48. Wie pflegt man die Johannisbeeren trocken einzumachen?

Man nimmt ſchöne groſſe zeitige Johannisbeeren und ſtreift ſie behende von den Stielen ab, alsdann pflegt man ein halb Pfund fein geſtoſſenen Zucker zu einem jeden Pfund Johannisbeeren zu nehmen, ſolches zuſammen eine Schicht um die andere in ein Geſchirr zu thun, übers Feuer zu ſetzen, ein wenig kochen zu laſſen, ſelbige mit einer Schaumkelle heraus zu nehmen, das Naſſe ſauber ab- und wieder zu dem andern lauffen zu laſſen, und vollends wieder zu einem dicken Syrup zu kochen, alsdann abzukühlen,

die Johannisbeere wieder darein zu legen und in Zuckergläſer einzumachen, ſo bleiben ſie gut.

49. Wie werden ſie trocken candirt?

Es werden Johannisbeeren die noch an dem Sträuslein hangen, durch ein friſches Waſſer gezogen, auf einem Tuch wohl abgetrocknet; hierauf muß man Zucker nehmen, ſolchen etwas dicklich läutern, auch einen guten Theil feinen Zucker auf ein ſauber Schreibpappier durch ein Sieb ſieben, die Sträuslein zuerſt durch den geläuterten Zucker ziehen, ſodann ſelbige in dem andern durchgeſiebten Zucker recht herum kehren, damit derſelbe daran klebend bleiben und die Beeren hübſch weiß anzuſehen, das Rothe aber nur ein wenig dadurch heraus ſcheinen möge, endlich ſolche auf ein Pappier legen und ſie trocknen laſſen, ſo werden ſie etwas härtlich.

50. Wie werden die Stachelbeeren trocken eingemacht?

Dieſe können eben ſo wie die Weinbeeren zubereitet werden.

51. Wie macht man grüne Stachelbeeren feucht ein?

Sie werden eben ſo wie die Apricoſen gemacht, ausgenommen, daß man ſie nicht ſchält, ſondern nur die Kerne heraus nimmt.

52. Und wie die rothen Stachelbeeren?

Man pflegt ſchöne rothe Stachelbeeren zu nehmen, die Stiele ſauber herunter zu thun, Zucker a ſouffle zu ſieden, die Stachelbeeren darein zu legen, ſie wohl ſieden zu laſſen, fleißig abzuſchäumen, vom

Feuer

Feuer zu ſetzen, kalt werden zu laſſen, wieder aufs Feuer zu thun, ſie ſo lange abzuſchäumen, bis der Syrup faſt zur Gallerte gekocht iſt, welches daran erkannt wird, wenn man einen Löffel darein tunket und derſelbe roth wird. Nach dieſem werden ſie vom Feuer genommen, und wenn es nöthig iſt, wiederum abgeſchäumet, ferner in Häfen gethan, auch wenn ſie kalt worden ſind, zugedeckt, und zum Gebrauch aufbehalten.

53. Wie werden die Himbeeren feucht eingemacht?

Es müſſen ſchöne Himbeeren die nicht wohl zeitig und fein ganz ſind, genommen, die Stiele davon gemacht und in eine Terrine, deren Boden platt iſt, gethan werden. Alsdann kan man Zucker a souffle ſieden, ihn auf die Himbeeren gieſſen, ſelbige kalt werden laſſen, ſie gemächlich in eine Pfanne ſchütten, ſolche ſieden laſſen, abſchäumen bis daß der Syrup a perle geſotten iſt, ſie in die Häfen legen, und wenn ſie kalt worden ſind, zudecken, ſo ſind ſie recht.

54. Wie die Maulbeeren?

Man nehme ſchöne noch etwas grüne Maulbeeren, thue die Stiele davon, mache ſie wie die Kirſchen ein, oder laſſe Zucker a petit perle ſieden, lege die Maulbeeren hinein, decke ſie zu, und laſſe ſie unter ſachter Bewegung der Pfanne, nur einen gelinden Wall thun, hernach ſetze man die Maulbeeren vom Feuer, ſchäume ſie wohl ab, laſſe ſie ohngefähr 2 Stunden ruhen, thue ſie hierauf wieder übers Feuer bis der Syrup den Sud a grand liſſe erreicht hat. Hierbey iſt noch zu merken, daß 3 Pfund Zucker zu 4 Pfund Maulbeeren genommen werden müſſen.

55. Wie macht man die Miſpeln ein?

Hiezu werden Miſpeln, welche noch ein wenig hart, und nicht gar zeitig ſind, genommen, abgewiſcht, oben einige Löchlein mit einem Pfriemen hinein geſtochen, doch daß ſie nicht völlig durchgehen, oder man kan auch ſiedend Waſſer darüber ſchütten, auch ſolche einen einzigen Wall thun und hernach trocken werden laſſen, ſie ferner in einen Tiegel oder Glas legen, geläuterten Zucker darüber ſchütten, ſie beſchweren, und alſo ſtehen laſſen.

56. Wie die Melonen?

Es werden ſchöne zeitige Melonen in länglichte Stücken geſchnitten, ſauber abgeſchält, hernach muß man inwendig das Weiche heraus ſchneiden, guten Weineßig darauf ſchütten, einige Tage damit ſtehen laſſen, abgieſſen, alsdann noch einmal friſchen Eßig darauf geben, wieder ein paar Tage damit ruhen laſſen, auf ein Tuch legen, damit ſie abtrocknen, hierauf in geläutertem Zucker kochen, doch daß ſie nicht zu weich werden, ſodann heraus nehmen, den Zucker oder das Naſſe ſauber ab- und wieder zu dem andern lauffen laſſen, den Zucker vollends kochen, bis er geſtehet, endlich abkühlen laſſen, zuſammen in ein Zuckerglas einmachen, auch ſo oft es nöthig iſt, abgieſſen und umkochen, bis er geſteht, ſo wird es recht und gut ſeyn.

57. Wie die Limonien?

Dieſe werden in allen Stücken, wie die Citronen, bereitet.

58. Welche Citronen ſind zum Einmachen tauglich?

Zum Einmachen ſind keine Citronen tauglicher, als diejenige, welche ſpat im Herbſt gegen Simonis und Judä Tag zu uns heraus gebracht werden. Sodann ſoll man feine glatte und grünlichte Citronen dazu nehmen.

59. Wie werden ſie nun eingemacht?

Die Citronen können, nach eigenem Gefallen, entweder zu langen Schnitten, oder aber runden Scheiben und Plätzen geſchnitten, auch, wenn ſie nicht gar zu groß ſind, wohl halb gelaſſen werden; das Saure hingegen, und ſo weit ſie weiß und hautig ſind, muß man heraus ſchneiden, die Citronen alſobald in friſches Waſſer legen, hernach das Waſſer in einen glaſurten Hafen ſchütten, ſo lange ſalzen, bis ein friſch gelegtes Ey oben auf ſchwimmt, und die Citronen langſam darinnen ſieden laſſen, dabey aber wohl in acht nehmen, daß ſie nicht zu weich werden, ſondern etwas härtlich bleiben, indem ſie ſich gar bald verſieden. Wenn nun die Citronen durchſichtig ſind, ſo iſt es ein Zeichen, daß ſie fertig ſind, oder, wenn man mit einem Pfriemen darein ſticht, fällt nun ſolcher gleich herab, ſo haben ſie genug; weicher aber dürfen ſie nicht geſotten werden. Wenn ſie nun genug geſotten, ſo kan man ſolche aus etlichen friſchen Waſſern waſchen, ſie hernach darinnen liegen laſſen, einige Tage hinter einander öfters friſches Waſſer daran ſchütten, bis ſie nimmer geſalzen ſind, alsdann auf einem Tuch wohl abtrocknen, ſie abwägen, und zu einem Pfund Citronen ein und ein viertel Pfund Zucker nehmen,

Denſel-

denſelben mit dem lezten Waſſer, darinnen die Citronen gelegen ſind, läutern, und an das Pfund Zucker eine halbe Maas von beſagtem Waſſer ſchütten, ihn ſo lang ſieden laſſen, bis er zwiſchen den Fingern ſchlüpferig oder Honigdick wird. Nach dieſem pflegt man die Citronen in ein weites Geſchirr zu legen, den Julep ziemlich warm darüber zu gieſſen, ein dickes Bretlein darauf zu legen, damit ſie nicht über ſich ſchwimmen können, ſie aber nicht zu ſehr zu beſchweren. Wenn nun der Zucker wäſſerig worden, wird er abgeſeiht, ein anderer friſcher darzu gethan, und wieder zu voriger Dicke eingeſotten Es muß aber immer zu etwas von dem Zucker zum Nachlegen zuruck behalten, kühl darüber geſchüttet werden, und zwar jedesmal, ſo oft der Zucker wäſſerig zu werden beginnet, bis er in ſeiner rechten Dicke daran bleibet, und auf dieſe Art können die Citronen einige Jahre lang aufbehalten werden. Auf eben die nemliche Weiſe werden ſie auch in Honig eingemacht; es wird aber ein feiner mit Roſenwaſſer geläuterter Honig dazu genommen, mit gutem lautern Wein zu rechter Zeit dick geſotten, kühl darüber gegoſſen, und alſo ferner damit verfahren, wie mit dem Zucker es angezeigt worden.

60. Wie werden ſie aber mit dem Sauren eingemacht?

Die Citronen pflegt man gleich den vorhergehenden zu dünnen runden und eines Meſſerrücken dicke Schnitten zu zerſchneiden, die Kerne heraus zu nehmen, alsdann ein Waſſer, welches aber nicht gar zu ſtark geſalzen, ſondern daß das Salz nur ein wenig vorſchlägt, ſiedheiß darüber zu gieſſen, und etwa ein Viertel- oder halbe Stund wohl zugedeckt ſtehen

zu

zu laſſen, hernach heraus zu nehmen, durch etliche Waſſer zu ziehen, in ein friſches zu legen, damit das meiſte Salz davon kommen möge, hierauf wieder auf ein Tuch zu thun, in ein ſauberes Geſchirr zu legen, den Zucker etwas feſter, als bey den vorigen, zu ſieden, und warm darüber zu ſchütten. Wann der Zucker aber dünner worden wäre, muß er nochmals, wie im vorigen angemerkt worden, überſotten werden.

61. Und wie macht man gefüllte Citronen in Syrup oder trocken ein?

Nachdem vorhero von kleinen Citronen unten und oben ein Pläzlein hinweg geſchnitten, und ausgehöhlet worden, damit das ſaure und weiſſe Häutige davon komme, ſo muß man ſie, wie die vorher beſchriebene Citronen einmachen, alsdann eine andere eingemachte Citrone klein ſchneiden, das ſaure Mark von einer mit Zucker abgeſottenen Citrone darunter miſchen, daß ſie fein dicklich wird; Oder es können auch ſaure Citronen dazu genommen, und, wann ſie zu dünne ſind, gehackte Schelfen davon darunter gemiſcht, in die ausgehöhlte Citronen feſt eingefüllt, die Pläzlein mit einem Faden darauf gebunden, und in den vorigen Syrup gelegt werden. Sollen ſelbige auf einer Schaale aufgetragen werden, kan man den Faden hinweg ſchneiden, und die ledige Pläzlein mit einem Zimmetſchelflein anſtecken und ausfüllen. Iſt es aber beliebig, ſie trocken einzumachen, darf man ſelbige, ehe ſie gefüllt werden, nur in einer warmen Stube trocknen, und die Deckelgen oder Pläzlein mit einem länglicht geſchnittenen Stückgen Zimmet anſtecken und befeſtigen, den Zucker etwas hart gieſſen, doch nicht ſo gar ſtark mit dem Reibholz abtreiben,

ben, damit er weißlicht, aber nicht allzu dicke werde. Hierauf werden die Citronen darinnen umgekehrt, damit der Zucker fein dünne daran behangen bleibe, ſodann auf zweyen Hölzlein über ein Sieb gelegt, und behende in einer warmen Stube getrocknet. Damit man aber nicht ſehe, wo ſie auf den Hölzern aufgelegen ſind, können ſie zuweilen ein wenig mit dünnem weiſſen Eiß überſtrichen werden, ſo ſind ſie recht.

62. Wie die Citronenſchalen?

Man nehme hübſche friſche Citronen, ſchneide die Schalen in zierliche länglichte Stücke, mache das Weiſſe heraus, lege ſie 8 bis 9 Tage nach einander in friſches Waſſer, wäſſere ſie darinnen aus, alsdann koche man ſolche in friſchem Waſſer, bis ſie ein wenig weich werden, nehme ſie heraus, und laſſe ſie trocken werden, hierauf koche man ſie ferner in geläutertem Zucker, bis ſie recht ſind, nehme ſie heraus, koche den Zucker zur völligen Dicke, kühle ſie ab, und mache ſie alſo ein, ſo werden ſie recht gut ſeyn.

63. Wie ferner das Citronen-Kraut?

Die Citronen müſſen nach der Länge zu recht dünnen Blättlein, und alsdann überzwerch wie ein Kraut recht zart und klein geſchnitten, in friſch Waſſer gelegt, und ſolche ſo lang darinnen liegen gelaſſen werden, bis ſie durchſichtig ſind. Hierauf kan man immer zu ein anderes friſches Waſſer daran gieſſen, ſie hernachmals auf ein über ein Sieb gebreitetes Tuch ſchütten, damit ſie verſeihen, und ſelbige in ein ſauberes irrdenes Geſchirr legen, unterdeſſen Zuker läutern, ihn, wenn er kalt worden iſt, darüber gieſſen, das Geſchirr wohl verwahren, und es an einen kalten

Ort

Ort ſetzen. Sollte nach einigen Tagen die Brühe wäſſerig werden, kan man ſie alſobald abſeihen, ſolche von neuem über ſieden, und dieſes ſo oft, bis der Zucker in ſeiner dichten Dicke bleibt. Die Brühe aber muß völlig über dieſes Citronenkraut gehen, indem es ſich ſonſten nicht lange halten wird.

63. Wie werden die Pomeranzen ganz eingemacht?

Es werden ſchöne Pomeranzenäpfel, die weder Flecken noch Mängel, ſondern dünne Schaalen haben, und hübſch ſaftig ſind, genommen, Sternweiſe geſchnitten, auch zuvor geſchraubet, die Schalen auf das ſubtileſte abgelößt, damit der innere Apfel mit ſeiner Haut ganz bleibe, und nichts daran verletzt werde; die äuſſerſte Schaale aber muß, wie gedacht, auf das allerdünnſte und zärteſte mit groſſer Behutſamkeit von denen Aepfeln gelöſet werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es das Anſehen habe, als ſtünde der Apfel nur gleichſam in der Schale; vor allen Dingen aber hat man dahin zu ſehen, daß auſſenher die weiſſe harte Haut ganz bleiben möge, damit der Apfel von dem Sieden nicht verlezt werde. Wenn nun die Pomeranzen alſo beſchnitten und zugerichtet ſind, werden ſie in ein ſauberes und verglaſurtes Geſchirr, in welchen ſie genug Raum haben, gelegt, mit friſchem Waſſer begoſſen, und wohl zugedeckt. Alsdann muß man ſie 2 Tage und 1 Nacht alſo ſtehen laſſen, und das Auf- und Zugeſſen des Waſſers, jeden Tag zweymal wiederholen, auch ein ſubtiles Bretgen darauf legen, damit ſie im Waſſer nicht über ſich ſchwimmen, und, nach dem man ſie einige Tage gewäſſert hat, dieſe Aepfel heraus in einen ver-

glaßten Hafen legen, wieder Waſſer darauf gieſſen, daß es darüber zuſammen gehe, und ſie wohl zudecke. Wann dieſes geſchehen, werden ſie auf eine Glut von ferne zum Feuer geſezt, gemächlich geſotten, bis die Schalen linde ſind, alsdann auf ein ſauberes weiſſes Tuch gelegt, und ſogleich mit einem andern bedeckt. Zu 3 Pomeranzen wird 1 Pfund Zucker genommen, ſelbiger wie ein Syrup gekocht, doch daß er nicht zu dick werde, und erkühlet. Unterdeſſen muß man die Pomeranzen in ein weites Geſchirr legen, den geſottenen Zucker darüber ſchütten, ſie 2 bis 3 Tage wohl zugedeckt ſtehen laſſen, nachdem nemlich dieſelbe den Zucker bald oder langſam annehmen, ſolchen, wann er wäſſerig werden will, davon abſeihen, die Pomeranzen wiederum, wie zuvor, damit abſieden, und daſſelbe znm drittenmal, bis ſie durchſichtig ſind, wiederholen; es muß aber im Sieden groſſer Fleiß angewendet werden, daß ſich die Schelfen nicht abſtoſſen, noch auch die Schale gar zu weit von dem innern ſich abziehen möge. Hernach pflegt man die Pomeranzen in einem Geſchirr auf- oder neben einander zu ſetzen, die Zuckerbrühe noch ferner etwas dicklicht ſieden, und zwar bis ſie Fäden ſpinnet, ſodann, wie zuvor, erkalten zu laſſen, ſelbige wieder über die Pomeranzen zu gieſſen, ſie zum Gebrauch aufzubehalten und zu verwahren.

64. Wie werden ſie feucht eingemacht?

Die Pomeranzenſchalen werden von dem Mark abgeſchälet, alsdann in ein ſiedendes Waſſer geworfen, ſo lang, als weiche Eyer, geſotten, hernach heraus genommen, 2 Tage lang in friſches Waſſer, auf ein Tuch gelegt, getrocknet, in ein Glas gethan, mit geläu-

geläutertem und einigemal über geſottenem Zucker begoſſen. Hiebey iſt noch anzumerken, daß man den Pomeranzenſchalen zweymal des Tages friſch Waſſer geben muß.

65. Und wie trocken?

Man nehme eingemachte Pomeranzenſchalen, läutere hierauf Zucker etwas ſtark, laſſe ihn wieder erkalten, kehre die Pomeranzenſchalen darinnen um, ſetze eine flache Schüſſel vor den Ofen, thue Hölzlein darauf, lege die Schalen darüber, kehre ſie wieder im Zucker um, laſſe ſie trocken werden, und ſolches thue man drey bis viermal, ſo ſind ſie alsdann recht.

66. Wie wird aber Pomeranzenblüthe friſch eingemacht?

Es wird die Pomeranzenblüthe, wenn ſie noch zugethan iſt, gleich friſch von dem Baum genommen, in ſiedend Waſſer geworfen, darinnen liegen gelaſſen, bis es abgekühlt, hierauf das Waſſer abgeſeiht, auf ein ſauber Tuch gelegt, damit ſie wohl abtropfen möge, der Saft von einer Limonie darauf gedruckt, unter einander gemiſcht, daß der Saft auf alle Blätter kommt, ſo werden ſie hübſch weiß, endlich in ein Glas gethan, und ſtark geläuterter Zucker darüber gegoſſen.

67. Wie pflegt man welſche Nüſſe einzumachen?

Die welſchen Nüſſe werden ohngefähr um Johanni, wenn ſie noch kein hartes Holz geſezt haben, genommen, alsdann einige Löcher mit einem hölzernen Pfriemen creutzweiſe durchgeſtochen, in friſches Brunnenwaſſer gelegt, alle Tage 3 mal friſch Waſſer gege-

ben, uud damit 9 Tage lang continuirt, hierauf in einem Keſſel mit Waſſer ſo mürbe gekocht, daß man mit einem ſteifen Strohhalm hinein ſtechen kan, ſodann aufgelegt, damit ſie abtriefen können, ferner mit Zimmet und Gewürznegelein beſteckt, und in ein weites Zuckerglas gelegt. Wann dieſes geſchehen, muß man einen guten Syrup von Hutzucker kochen, ihn ein wenig verſchlagen laſſen, ſolchen über die Nüſſe ſchütten, daß ſie bedeckt ſind, ferner einige Tage alſo ſtehen laſſen, bis der Syrup dünne wird, ſodann abgieſſen, wieder zur gehörigen Dicke kochen, laulicht übergieſſen, und ſolches einige mal thun, bis der Syrup nicht mehr gähret, ſo ſind ſie fertig. Es muß aber allezeit, wann der Syrup umgekocht wird, ein Stück friſcher Zucker dazu gethan werden, dann ſonſt hat man zulezt gar keinen mehr übrig.

68. Wie werden ſie aber weiß eingemacht?

Hierzu müſſen die Nüſſe um ſolche Zeit, wann ſie ſich recht völlig geſezt haben, doch alſo, daß das Holz nicht allzu hart iſt, genommen, das Grüne bis an das Weiſſe ſauber abgeſchälet, in friſches Waſſer gelegt, aber einige Stunden allemal friſches Waſſer darüber geſchüttet, hernach in friſchem Waſſer mürbe gekocht, heraus und in friſch Waſſer gethan, einige Nächte darinnen ſtehen gelaſſen, aber allemal friſch Waſſer gegeben, hierauf auf ein Tuch gelegt, damit ſie abtrocknen, und in Glas gethan werden. Nach dieſem wird Zucker zu einem dicken Syrup gekocht, und laulicht darüber gegoſſen, und wann es nach etlichen Tagen nachlaſſen oder dünne werden ſollte, ſo darf man es wie das vorhergehende gleichfalls ein paar mal umkochen, bis es geſteht, ſo ſind ſie auch recht.

69. Wie

69. Wie werden grüne Mandeln trocken oder feucht eingemacht?

Die Mandeln werden, wann die Kerne noch nicht hart ſind, geſchält, in Waſſer ganz weich gekocht, doch daß ſie nicht zerfallen, ausgelegt und getrocknet. Hernach muß man ſie in ſtark geſottenen Zucker legen, ſie ſtehen laſſen, bis der Zucker dünne wird, ihn abgieſſen, nocheinmal kochen, ſolchen wieder über die Mandeln ſchütten, und ſie alſo aufbehalten. Sollten ſie aber trocken ſeyn, ſo kan man noch einen andern Zucker ſo lange, bis er Fäden zieht, ſieden, die Mandeln darein thun, ſie 2 bis 3 Tage darinnen ſtehen laſſen, hierauf den Zucker noch dicker machen, die Mandeln darein tunken, ſie auf ein Bret legen, trocken werden laſſen, und ſie in die Wärme ſtellen.

70. Wie werden groſſe Caſtanien glacirt?

Es werden ſchöne groſſe Caſtanien in einer Glut gebraten, wittlerweile, daß Zucker geläutert und a perle geſotten wird, alsdann die Caſtanien geſchält, eine nach der andern in den Zucker gelegt, mit einem Löffel gleich wieder heraus genommen, und in friſches Waſſer gethan, ſo gefriert der Zucker, welcher um die Caſtanien herum iſt, augenblicklich.

71. Und wie werden ſie a la Limoſine zugerichtet?

Man muß groſſe Caſtanien nehmen, ſelbige wie ſonſten braten hernachmals ſchälen, ſie ein wenig zwiſchen den Händen breit drucken, auf einen Teller legen, einen Syrup von Waſſer, Citronenſaft, Zu-

cker und Pomeranzenblüthwaſſer verfertigen, alsdann ihn ganz ſiedheiß auf die Caſtanien ſchütten, und ſie entweder warm oder kalt anf den Tiſch geben,

72. Wie macht man die Kürbiſſe trocken ein?

Dieſe werden wie die Melonen eingemacht; nur iſt dabey zu merken, daß der Hals an den Flaſchenkürbſen das beſte iſt,

73. Wie die Muſcatennüſſe?

Man pflegt recht ſchöne und gute Muſcatennüſſe 8 Tage lang in Wein zu legen, ſie wohl mit Nadeln zu durchſtechen, wieder ſtarken friſchen Wein darauf zu ſchütten, und alſo wieder 8 Tage darinnen liegen zu laſſen, hernach 3 Tage lang ins Waſſer zu thun, alle Tage friſches daran zu gieſſen, und endlich geläuterten Zucker darüber zu ſchütten, ſo wird es recht ſeyn,

74. Und wie den Jngber

Hierzu wird hübſcher weiſſer Jngber genommen, ſolcher allenthalben abgeſchabt, 8 Tage lang in eine ſcharfe Lauge gelegt, mit Pfriemen durchſtochen, wieder eine friſche Lauge daran gegoſſen, 14 Tage lang darinnen liegen gelaſſen bis er weich wird, hierauf wohl ausgewaſchen in friſches Waſſer gethan, auch alle Morgen ein friſches daran geſchüttet, bis die Lauge heraus kommt, alsdann über Nacht in Tüchern abgetrocknet, und geläuterter Zucker darüber gegoſſen. Doch muß man den Jngber mit dem Zucker einen Sud anſthun laſſen und ſolches einigemal wiederhohlen.

75. Wie ferner Kalmus und zwar feucht?

Der Kalmus wird auf das ſauberſte geſchabt, zu langen Stücken geſchnitten, in Röhrwaſſer weich geſotten, alsdann das Waſſer abgeſeiht, Zucker geläutert, darüber gegoſſen, hernach wenn er 5 bis 6 Tage lang geſtanden, und die Brühe dünne iſt, wieder davon abgeſeiht, alsdann ſo oft mit dem Zucker verſtärkt, bis der Kalmus den Zucker angezogen, und zum eſſen tauglich ſeyn möchte.

76. Wie aber trocken?

Vorher muß man die obere dünne rothe unſaubere Rinde von Kalmuswurzeln ſauber abſchälen, die Wurzeln in genugſamen Waſſer weich kochen, damit die widrige Bitterkeit ſich verliert, hernachmals ſolche mit einem ſaubern Tuch wohl abtrocknen und ſie quer durch in dünne Blätzgen ſchneiden, Hätten aber dieſe Blätzgen beym Kochen zu viel Feuchtigkeit an ſich gezogen, können ſelbige in einem Siebe beym Ofen übertrocknet oder welk gemacht werden. Nach dieſem werden die Kalmusblätzgen in genugſamen geläuterten und gekochten Zucker gethan, und unter ſtetem Rühren damit ſie nicht anbrennen, mit dem Zucker ſo lange gekocht, bis ſich derſelbe an dem Rand des Keſſels anhängt, und trocken wird, ſodann vom Feuer genommen, beſtändig gerührt, bis ſie erkalten, hierauf auf ein Brett gelegt und vollends getrocknet.

77. Wie ferner die Alant-Wurzeln?

Die Alantwurzeln werden geſchält und zu Blätzlein geſchnitten, über Nacht in Röhrwaſſer gelegt, in einen mit ſiedendem Waſſer angefüllten Keſſel gethan,

ſo lange als man ein paar Eyer zu ſieden pflegt, geſotten, hernach wann das Waſſer herab gegoſſen iſt, ſelbige auf ein Sieb geſchüttet, damit ſie verſeihen, hierauf in geläuterten Zucker gelegt, und ſo lange darinnen geſotten, bis der Zucker dicke genug seyn möchte. Wann dieſes geſchehen, kan man ein halb Achtel Roſenwaſſer daran gieſſen, ſie noch einen Sud darüber thun und erkalten laſſen, die Alantwurzeln in einen Tiegel legen, ſie wohl verbinden und an einen kühlen Ort ſetzen. Solte die Brühe zu dünn werden muß man ſie wieder abſeihen, mit Zucker verſtärken, und bis zur rechten Dicke abſieden laſſen, ſo iſt es recht.

78. Wie die Wegwarten- u. Zichorienwurzeln ꝛc?

Dieſe werden ebenfalls wie die Kalmuswurzeln trocken eingemacht.

79. Wie die Peterſilienwurzeln?

Man nehme feine groſſe Wurzeln, die nicht faſig noch ſtockigt ſind, waſche ſie ſauber und ſiede ſie in geläutertem Zucker vollends gar; doch müſſen ſie in dem Zucker langſam geſotten werden, damit der Zucker die Wurzeln wohl durchziehen möge. Zu dem Zucker können auch, wann es ohngefähr 3 Schoppen ſind, 12 Löffel voll Roſenwaſſer gleich beym Anfang des Siedens genommen werden.

80. Wie die Lacktucke oder Endivien?

Dieſe können nicht ehender hiezu gebraucht werden, als wann ſie geſchloſſen und blühen wollen, aber noch nicht hart ſind. Solche werden nun auf folgende Art eingemacht: Man pflegt die längſten und dickſten

dickſten Stiele zu nehmen, das Harte davon zu ſchälen, damit ſie recht ſauber ſeyn mögen, 10 Tage lang in Salz zu legen, hernach wieder heraus zu wäſſern, und ſie in klar geläutertem Zucker bis ſie weich ſind ſieden zu laſſen, auch in dieſem Zucker verwahrt auf behalten. Sollen ſie aber recht klar ſeyn, muß wieder friſcher Zucker gekocht und darüber geſchüttet werden.

81. Wie kleine Cucumern?

Dieſe pflegt man wie die unzeitigen Melonen einzumachen.

82. Wie candirt man die Gewürznegelein?

Hiezu kan man einige Pfund vom beſten Canarienzucker nehmen, ſolchen läutern und bey langſamen Feuer bis er ſtark ſpinnt, ſieden, ſodann ihn ſo viel abkühlen laſſen bis man einen Finger darin leiden kan. Unterdeſſen muß man die Gewürznegelein in ein etwas flaches Geſchirr neben einander legen, das keines das andere berühre, den laulichten Zucker darüber gieſſen, damit alles wohl bedeckt ſeyn möge, es 24 Stunden lang in einer Stube beym warmen Ofen ſtehen laſſen, ein ander ſolches flaches Geſchirr darüber decken, den Zucker, welcher ſich nicht angeſezt, heraus lauffen laſſen, das Geſchirr ſodann mit dem Candirten auf ein gelindes Feuer ſtellen, damit es etwas warm werde und ſich löſe, es umgekehrt etwas ſtark auf ein Brett ſtoſſen, daß alles heraus falle, es ferner mit einem Meſſer von einander löſen, und in einem Siebe beym Ofen vollends trocknen. Verlangt man, daß es ſtärker candirt ſey, ſo wird der abgelauffene Zucker noch einmal aufgeſotten, oder friſcher genommen und dieſe Arbeit wiederholt.

III. Von Conſerven.

1. Was nennt man Conſerve?

Die ſogenannte Conſerve iſt ein trockenes Confect, welches mit Zucker von vielerley Teig oder Früchten, wie auch Blumen verfertigt wird, damit ſolches dem Geſchmack deſto angenehmer werde, auch eine Zierde des Nachtiſches, welcher damit ausgefüllt werden kan.

2. Wie wird eine Conſerve von allerley Früchten gemacht?

Hiezu werden Kirſchen und Apricoſen a oreilles, wie auch eingemachte und trockene grüne Pflaumen, Pfirſiche und Mandeln genommen, ſelbige in kleine Stücken geſchnitten. Hierauf kan man Zucker a ſouffle ſieden, und wenn er geſotten iſt, die Früchte hinein thun, ferner die Conſerve, wie die andern zurichten, nachdem alles, was dabey erinnnert worden, genau beobachtet worden iſt. Dieſe Art von Conſerve wird zu der Zeit, da keine ſolche Früchte zu haben ſind, bereitet, denn wenn man ſie zu ihrer Jahreszeit haben kan, pflegt man die Kirſchen zu nehmen, ſelbige ihr Waſſer von ſich geben zu laſſen, ſie auf ein Sieb zu ſetzen, damit ſie abtropfen, alsdenn ſolche im Mörſel zu ſtoſſen. Was aber die andere oberwähnte Früchte anbelangt, werden ſie nur geſtoſſen und auf dem Feuer getrocknet. Nach dieſem läßt man Zucker a caſſe ſieden, miſchet das Mark von der Frucht, womit die Conſerve gemacht werden ſoll, darein, und macht ſie oberwehnter maſſen fertig.

3. Wie

3. Wie eine Conſerveal' Intendance?

Es werden Apricoſen, Kirſchen, Citronenſchalen und Piſtazien in kleine Stücken geſchnitten, mit geſtoſſenem Zucker beſtreut und bey gelindem Feuer getrocknet, hierauf in etwas ſtark a la plume geſottenen Zucker gethan, und zwar ohne ihn vom Feuer zu ſetzen. Wann nun der Zucker a la plume geſotten iſt, wird er vom Feuer gethan, und gemacht, daß dünne Glace ſehen läßt, die Conſerve mit einem Löffel heraus genommen, ſo iſt ſie recht.

4. Wie ferner eine Roſen-Conſerve?

Man pflegt die roheſten Roſen ſo zu finden ſind, zu nehmen, ſelbige ſo viel möglich bey gelindem Feuer entweder in einer Caſſerole oder zinnernen Schüſſel trocknen zu laſſen, ſie öfters mit der Hand umzurühren, hernach, wann ſie recht trocken ſind, in einem Mörſel zu ſtoſſen, durch ein recht zartes Sieb zu ſeihen und mit dem Saft von einer Citrone, worauf 1 Loth zu Pulver geſtoſſene Roſenblätter gethan werden müſſen, angemacht; wo aber kein Citronenſaft zu haben wäre, ſo nimmt man Holzäpfel-Eßig dazu Wann nun dieſes geſchehen, kan man Zucker a la plume ſieden laſſen, und nachdem er geſotten iſt, ihn vom Feuer ſetzen, mit einem Spatel blanchiren, ſodann die Roſen darein thun, und ſie ſo lange darinnen laſſen bis die Compoſition ſich angefärbet hat. Solte der Zucker ohngefähr zu viel gekocht ſeyn, ſo darf man nur den Saft von einer halben oder ganzen Citrone hinein thun, nachdem man es vor nöthig befindet, alles zuſammen ein wenig kalt werden laſſen und es anrichten.

5. Wie

5. Wie von Violblumen?

Es werden abgepflückte Violblummenblätter in einem Mörſel geſtoſſen, auf ein weiß Tuch gelegt, hierauf kan der Saft davon ausgedruckt, Zucker a ſoufle geſotten, ſelbiger vom Feuer genommen, und wann er ſich geſezt hat, der Violſaft hinein aethan, ferner alles wohl untereinander gemiſcht, ſodann die Conſerve in Mödel geſchüttet und wann ſie kalt worden iſt, ſolche aus den Mödel gethan, und mit der Spitze eines Meſſers nach eigenem Belieben geſchnitten werden.

6. Wie von Citronenſaft?

Dieſe Conſerve wird eben auf die Art, wie die von Pomeranzenblüthwaſſer verfertiget, indem in den gekochten Zucker, ſobald ſelbiger vom Feuer geſezt wird, Citronenſaft gethan werden muß. Es iſt eine ſehr angenehme Conſerve, und dient den ſchwangern Weibern, welche zu Ohnmachten geneigt ſind, ungemein wohl.

7. Wie aber von geriebenen Citronen?

Man laſſe das Geriebene von einer Citróne in reines Waſſer fallen, preſſe es in einem Tuch wohl aus, trockne es wohl, ſiede Zucker a ſouffle ſetze ihn vom Feuer, thue das geriebene von der Citrone darein, und mache die Conſerve, wie die vorhergehende fertig, rühre alsdann wacker um, und zwar ſo lange bis ſich eine dünne Glace oben aufzuſetzen beginnet, ſo iſt es recht und gut.

8. Wie ferner von Pomeranzenblüthe?

Man pflegt eine kleine Hand voll Pomeranzen-

blüth-

blüthe zu nehmen, die Blätter von den Knoſpen zu thun und ſie zu ſtoſſen, hernach Zucker a souffle zu ſieden, ihn vom Feuer zu nehmen, die Pomeranzenblüthe darein zu legen. Es muß aber alles wohl gerührt und unter einander gemiſcht werden, damit die ganze Compoſition in allem gleich ſeyn möge. Ferner ſoll fleißig Sorge getragen werden, daß der Zucker in der Pfanne ſtark umgerührt werde, bis er nemlich oben geſteht und eine kleine Glace bekommt. Nach dieſem kan man die Conſerve in die Mödel ſchütten, und wann ſie darinnen kalt worden, ſolche heraus nehmen, und ſie zum Gebrauch aufheben. Soll ſie aber zu Tiſche getragen worden, muß mit einer Meſſerſpitze hin und wieder darein geſchnitten werden.

9. Und wie von Pomeranzenblüth-Waſſer?

Dieſe wird eben auf die Art wie die vorhergehende bereitet, nur daß in den geſottenen Zucker Pomeranzenblüth-Waſſer gethan werden muß. Nach einiger Meynung ſoll dieſe Conſerve die vorhergehende weit übertreffen, weil ſie von dem Pomeranzenblüthwaſſer einen weit durchdringendern und beſſern Geſchmack erhält.

10. Wie eine Pomeranzen-Conſerve?

Vorher wird ein halb Pfund Pomeranzenſchalen im Waſſer recht weich geſotten, ganz klein geſtoſſen; alsdann 1 Pfund Zucker mit Waſſer angefeuchtet, geſotten und der Schaum herab genommen. Oder, es können Aepfel abgeſotten, mit den Pomeranzen abgeſtoſſen, in den Zucker gethan, mit einander recht klar geſotten und oft umgerührt werden. Hierauf

auf pflegt man den Saft von einer Pomeranze und Citrone darein zu drucken, den Saft noch ein wenig ſieden zu laſſen, ihn in Gläſer zu ſchütten, ſelbigen wohl zu verwahren und zum Gebrauch aufzuheben.

11. Wie eine Himbeer-Conſerve?

Es müſſen hierzu recht ſchöne Kirſchen genommen, die Steine heraus gemacht, hernach in Waſſer geſotten, abgetroknet, zerquetſcht, alsdann einige Händevoll Himbeeren mit ihren Körnern darein gethan, und wohl ausgedrukt werden. Nach dieſem muß man die Kirſchen mit dem Saft vermiſchen, ferner Zucker a caſſe ſieden laſſen, die Compoſition hinein thun, alles wohl unter einander mengen und durcharbeiten, zulezt, wann die Conſerve im Stande iſt, ſolche anrichten, wie man mit den andern Conſerven zu thun pflegt, auch ſie eben ſo ſchneiden, ſo iſt es recht.

12. Wie wird eine Conſerve in Geſtalt von Schinkenſchnitten verfertigt?

Hierzu wird der allerfeinſte Zucker genommen, ſelbiger in 2 Theile, getheilt in 2 Pfannen gethan, in beyden Pfannen a ſouffle geſotten, in beyde Citronenſaft, wie auch etwas von geriebener Citrone geſchüttet, und in die eine ein wenig Zinober geworfen, ſolcher unter den Zucker wohl vermiſcht, damit er die Farbe recht annehmen möge, alsdann ohngefehr einer Hand breit, eine Lage von der weiſſen Conſerve auf ein Pappier, oben darauf eine Lage von der rothen, auf die rothe wiederum eine Lage von der weiſſen gemacht, und damit fortgefahren, bis die Lagen 4 Finger hoch ſind, und zwar alſo, daß die letzte Lage roth

roth ausfällt, hernach alles mit einem Meſſer zu Schinkenſchnitten geſchnitten, und auf ein Pappier gelegt. Dabey aber iſt nicht zu vergeſſen, daß man, ſo oft von der rothen Conſerve genommen wird, ein wenig Zinober darein thue, damit dieſelbe deſto röther ausfallen möge.

13. Wie von Gewürznegelein?

Vorhero muß man anderthalb Pfund Zucker mit einem Schoppen rothen Wein läutern, alsdenn ein Viertelpfund geſchnittene und klein gehakte feine Gewürznegelein darein werfen, es ſo lange als weiche Eyer ſieden laſſen, ferner 6 Loth eingemachten Jngber, ingleichem Zimmet, langen Pfeffer und Gewürznegelein, von jedem 1 Quintlein, Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen, von jedem 4 Loth, wie auch Muſcatennuß, Muſcatenblüthe, Galgant und Cardamomen, von jedem ein halb Quintlein dazu thun, aber alles vorher gröblicht zerſtoſſen, oder klein ſchneiden, und nachdem der Saft vom Feuer herab genommen worden, alſobald hinein rühren, hierauf dieſe Gewürznegelein-Conſerve in einen Tiegel oder Glas thun, und zum Gebrauch aufbehalten. Doch kan auch obiges Gewürze gar füglich weggelaſſen werden.

14. Wie eine Piſtazienconſerve?

Es werden geſchälte Piſtazien in friſches Waſſer geworfen, auf ein Tuch gelegt, damit ſie abtropfen können, und fein geſtoſſen. Nach dieſem kan man Zucker a la plume ſieden, und, wenn er geſotten iſt, ſolchen arbeiten, bis er weiß wird, hernach die Piſtazien darein thun, ſie umrühren, und die Conſerve auf Pappier legen, ſo iſt ſie alsdann fertig.

15. Und wie eine Conſerve von Granaten-körnern?

Die Granatenkörner pflegt man in einer Serviette wohl auszupreſſen, daß der S[illegible] heraus fließt, dieſen Saft mit ein wenig geſtoſſenem Zucker in eine Schüſſel zu ſchütten, ſolches ein wenig über dem Feuer warm werden zu laſſen, bis nemlich der Zucker zerſchmolzen iſt, alsdenn Zucker a ſouffle zu ſieden, und, wenn er genug geſotten iſt, vom Feuer zu nehmen, den Saft von den Granatenkörnern hinein zu thun, endlich die Conſerve, wenn die Glace oben darauf anſichtig wird, anzurichten, ſo wird ſie alsdenn recht ſeyn.

IV. Von Compoten.

1. Was bedeutet eigentlich Compote?

Das Wort Compote wird von dem Sud der Baumfrüchte, welche gleich verſpeiſet werden ſollen, gebraucht.

2. Wie wird nun eine Compote von Reinettenäpfeln gemacht?

Dieſe Aepfel werden geſchält, in 4 Viertel geſchnitten, und, nachdem der Buz heraus gemacht, in friſches Waſſer gelegt, alsdenn die Schelfen davon gethan, nebſt denen von andern Aepfeln, welche auch in kleine Schnitze zertheilet werden müſſen, geſotten, bis ſie wohl gekocht ſind, und in einem ſaubern weiſſen Tuche ausgepreßt. Wenn nun dieſes geſchehen, wird das herausgeſtoſſene Waſſer in eine ſaubere kupferne Pfanne, und von dem allerfeinſten Zucker,

und

und zwar ſo viel, als zu der Anzahl der Aepfel erfor- derlich iſt, woraus nemlich die Compote gemacht wer- den ſoll, gethan, dieſes alles bey ſtarkem Feuer ſo lange geſotten, bis die Aepfel genugſam gekocht ſind, einigemal mit einem Löffel umgewandt; alsdenn muß man ſie heraus nehmen, auf einer weiſſen Serviette oder am Rande einer Schüſſel austropfen laſſen, und auf einen Teller anrichten. Nach dieſem kan der Sy- rup bey ſtarkem Feuer ferner gekocht, noch ein wenig Zucker und Citronenſaft hinein gethan ſelbiger bis zum Sud, welcher Liſſe genennt wird, geſotten, hier- auf, wenn der Syrup ſo beſchaffen und ein wenig ab- gekühlt iſt, über die Aepfel und auf den Rand des Tellers angerichtet werden.

3. Und wie eine Compote von Aepfeln a la Bouillone?

Die Reinettenäpfel werden in 2 oder 4 Stücke geſchnitten, und, wenn der Butzen heraus geſtochen worden, in eine mit Waſſer und Zucker angefüllte Pfanne gethan, alsdenn auf die Schelfen gelegt, ſo lange gekocht, bis kein Syrup mehr vorhanden, und ſie eine bräunlichte Farbe an ſich genommen haben, ſelbige ferner auf einem Porcellaingeſchirr angerichtet, doch ſo, daß die Schelfen oben zu ſtehen kommen, und, nachdem ſie mit ein wenig Pomeranzenblüth- waſſer benetzt worden, auf den Tiſch gegeben.

4. Wie eine von Birnen?

Die Birnen müſſen in einer warmen Aſche ge- kocht, alsdenn geſchält, in 2 bis 4 Viertel geſchnit- ten, hernach wenn der Butzen heraus gemacht wor- den, in eine mit ein wenig Waſſer und Zucker ange-

füllte Pfanne gelegt, ſo lange gekocht, bis kein Syrup mehr daran iſt, und ſie eine röthliche Farbe bekommen, angerichtet, und mit Pomeranzenſaft angefeucht werden. Doch iſt dieſes noch dabey zu erinnern, daß in der Pfanne beym Stiel es öfters umgerührt werden muß, wenn ſie nicht anbrennen ſollen.

5. Wie eine Kirſchen-Compote?

Hierzu werden ſchöne Kirſchen ausgeſucht, und von ſolchen die Stiele zur Helfte abgeſchnitten, alsdenn kan man den Zucker in einer mit ſehr wenig Waſſer verſehenen Pfanne zergehen laſſen, indem die Kirſchen Saft genug von ſich geben. So bald nun der Zucker zerſchmolzen iſt, werden die Kirſchen hinein gelegt, lange geſotten, fleißig abgeſchäumt, bis ſie weichlich werden, und den Zucker hinlänglich an ſich genommen haben, und vom Feuer geſetzt. Sollte aber der Syrup noch nicht gar ſeyn, ſo muß man denſelben vollends aufkochen laſſen, und ſodann über die Kirſchen ſchütten, ſo iſt es recht.

6. Wie von Apricoſen?

Dieſe müſſen, ehe ſie zur vollkommenen Zeitigung gelangt ſind, abgebrochen, geſchält und die Steine herausgemacht werden; alsdenn kan man ſie über dem Feuer im Waſſer aufſchwellen, und einige Sude thun laſſen, bis ſie in die Höhe zu ſteigen beginnen, und man ſpührt, daß ſie weich worden ſind. Wenn dieſes geſchehen, werden ſie heraus genommen, in friſches Waſſer geworfen, ferner in geläuterten Zucker gethan, ſo lange geſotten, bis ſie keinen Schaum mehr von ſich geben, heraus geſetzt, und warm zu Tiſche getragen.

7. Wie

7. Wie von Pfirſichen?

Dieſe wird eben auf die Art, wie eine Apricoſencompote verfertigt, nur müſſen ſolche Pfirſiche, welche noch nicht völlig zeitig ſind, dazu genommen werden. Wären ſelbige aber vollkommen zeitig, ſo können ſie ſauber geſchält, die Steine heraus gemacht, in 4 Theile geſchnitten, in eine irrdene Schüſſel deren Boden mit Zucker beſtreut, nebſt klein gehackten eingemachten Citronenſchelfen, gelegt, und in einem Backofen gar gemacht werden. Wenn nun die Pfirſiche gar ſind, pflegt man geriebenen Zucker darauf zu ſtreuen, eine Feuerſchaufel im Feuer glüend roth zu machen, darüber zu halten, damit ſie eine Farbe bekommen, nachdem ſie in dem Porcellaingeſchirr angerichtet worden, und warm auf den Tiſch zu geben.

8. Wie eine Quitten-Compote?

Zuvor müſſen die Quitten geſchält, in 4 Theile geſchnitten, die Herzlein heraus gemacht, mittlerweile in friſches Waſſer gelegt, die Schalen und Kerne davon genommen, andere Quitten, welche auch in vier Stücke geſchnitten ſind, dazu gethan, und geſotten werden. Wenn ſolches geſchehen, nimmt man die Decoction davon, wie bey den Reinettenäpfeln ſchon angemerkt worden, ſchüttet ſolche in eine mit vielem Waſſer und Zucker angefüllte Pfanne, wirft die Quitten hinein, thut ein wenig Zimmet dazu, decket ſie zu, und läßt ſie bey gelindem Feuer kochen, iſt aber dahin bedacht, daß ſie ſich recht färben, und fein roth werden. Wenn nun der Syrup wie eine Gallerte gekocht iſt, werden ſie heraus genommen, angerichtet, und auf den Tiſch getragen.

9. Wie eine von Pflaumen oder Zwetſchgen?

Dieſe Pflaumen oder Zwetſchgen werden vorher mit einer Stecknadel um und um beſtochen, in friſches Waſſer gelegt, mit anderm Waſſer wieder angefüllt, hernach in einer Pfanne über das Feuer geſetzt, aufgeſchwellt, und, wenn ſie beginnen in die Höhe zu ſteigen, heraus genommen, auch wieder in ein friſches Waſſer gethan, hierauf auf dem Feuer geſotten, bis ſie weichlich werden, in geläuterten Zucker gelegt, und ferner geſotten, bis ſie nicht mehr ſchäumen. Wenn ſie den Zucker angenommen haben, ſo können ſie in einer nicht allzuflachen Schüſſel angerichtet, und auf den Tiſch gegeben werden, wenn nemlich der Syrup gar iſt; widrigenfalls muß man ihn beſonders ſieden laſſen, und darüber ſchütten. Zu einer ſolchen Compote ſind die Mirabellen oder gelbe Pflaumen, die Islevert und Saint Julien, und die Perdrigon oder Spaniſche Pflaumen am tauglichſten.

10. Wie eine Miſpeln-Compote?

Man nehme recht ſchöne und zeitige Miſpeln, thue die Flügel davon, ſchmälze friſche Butter ganz braun, ſchwelle die Miſpeln darinnen auf, laſſe ſie wohl ſieden, und, wenn ſie gar ſind, gieſſe man einen halben Schoppen rothen Wein daran, laſſe alles wohl zuſammen zu einem Syrup kochen, thue es heraus, richte ſie an, ſtreue Zucker darauf, und trage ſie zu Tiſche.

11. Wie von unzeitigen Trauben?

Dieſe Trauben muß man im Waſſer aufſchwellen, und wieder grün werden laſſen, alsdenn, wenn

ſie

ſie zu ſteigen beginnen, vom Feuer herab nehmen; doch darf das Waſſer nicht ſieden, ſondern nur recht warm werden. Nach dieſem werden ſie in friſches Waſſer gethan, wieder übers Feuer geſetzt, damit ihnen die grüne Farbe benommen werde, ſodann heraus gethan, damit ſie abtropfen können. Wenn dieſes geſchehen, wird eine gute Quantität Zucker a liſſe geſotten, hernach pflegt man die Trauben hinein zu legen, 10 bis 12 Wall thun zu laſſen, ſie anzurichten, und ſogleich warm auf den Tiſch zu geben.

12. Wie ferner eine Himbeer-Compote?

Man nehme recht friſche und wohl ausgeſuchte Himbeeren, laſſe Zucker a perle ſieden, lege die Himbeeren hinein, decke ſie zu, laſſe ſie einen Sud thun, ſo iſt es alsdenn damit geſchehen, und die Compote fertig.

13. Wie eine von Erdbeeren?

Dieſe wird eben ſo, wie die Himbeeren-Compote verfertigt.

14. Wie eine Compote von grünen Stachelbeeren?

Hierzu müſſen ſchöne grüne Stachelbeeren ausgeſucht, und über dem Feuer im Waſſer blanſchirt werden, doch dürfen ſie nicht ſieden; hernach, wenn das Waſſer zu ſieden anfangen will, werden ſie vom Feuer geſetzt, mit einem weiſſen ſaubern Tuch zugedekt, und läßt ſie darunter wohl dämpfen. Nach dieſem kan man Zucker nehmen, ſelbigen a la plume ſieden laſſen, und zwar gehört 1 Pfund Zucker zu einer Maas Stachelbeeren. Wenn dieſes geſchehen,

muß man die Stachelbeeren in den Zucker thun, ſie einen guten Wall ſieden laſſen, damit der Zucker darüber gehe, alsdann ſolche vom Feuer nehmen, ſie ruhen laſſen, ſelbige noch einen kleinen Sud thun laſſen, ſie wieder hinweg ſtellen, zudecken, damit ſie wieder eine grüne Farbe bekommen. Wäre der Syrup noch noch nicht gar und im rechten Stande, ſo muß man denſelben ſo lange ſieden laſſen, bis er zu ſeiner völligen Conſiſtenz gelangt, endlich die Compote anrichten, und, wie es beliebig, warm oder kalt auf den Tiſch geben.

15. Wie aber von rothen Stachelbeeren?

Zu einem Pfund Stachelbeeren pflegt man einen halben Schoppen Waſſer und 6 Loth Zucker zu nehmen, den Zucker hernach in einer Pfanne zu läutern, ihn fleißig abzuſchäumen, ſodann die Stachelbeeren hinein zu thun, ſie zu einer Sulze ſieden zu laſſen, hernach vom Feuer zu ſetzen, abzuſchäumen, ein wenig abzukühlen, und in einer Compoteſchüſſel auf den Tiſch zu tragen. Einige ſind dieſer Meinung, man müſſe die Stachelbeeren in den Zucker, wenn er den Sud a ſouffle erlangt hat, thun, ſolche einen Wall thun laſſen, ſie hinweg nehmen und anrichten, wenn ſie den Zucker genugſam an ſich gezogen haben, widrigenfalls ſeye es nöthig, daß man dieſelben noch einen Sud thun laſſe.

16. Wie von groſſen Caſtanien?

Hierzu müſſen die ſchönſten und gröſten Caſtanien genommen, gebraten, nachhero geſchält, breit gedruckt, in eine Schüſſel gelegt, und zwar ſo, daß ein Teller damit angefüllt werden kan, und mit einem

nem Pflaumen- oder Apricoſenſyrup, wie auch mit einem andern überſchüttet werden. Wenn es beliebig, kan man auch eine Decoction von Aepfeln nehmen, ſolche mit Zucker a perle ſieden laſſen, alsdenn über die Caſtanien thun, bey kleinem Feuer ſieden, und indem ſie kochen, dann und wann Syrup daran gieſſen, damit man ſie warm auf den Tiſch geben könne, hernach, wenn ſie aufgetragen werden ſollen, einen Teller auf die Schüſſel, worinnen ſie befindlich ſind, decken, ſelbige wie einen Käſe umſtürzen, und mit ein wenig Syrup benetzen, ſo ſind ſie recht und gut.

17. Wie ferner von grünen Mandeln?

Dieſe wird zu ihrer Jahreszeit wie die Apricoſencompote verfertigt. Wenn man ſelbige das ganze Jahr hindurch aufſetzen will, muß mit den Mandeln ſowohl als mit den Apricoſen die Vorſicht gebraucht werden, daß man ſie feucht einmache, und, wenn eine Compote daraus gemacht werden ſoll, nimmt man ſo viel davon, als eben nöthig iſt. Es werden nemlich ſolche in eine Pfanne gethan, im Waſſer aufgekocht, hernach, wenn der Syrup dicke genug iſt, angerichtet und aufgetragen.

18. Wie eine Compote von Citronenſchnitten?

Die Citronen werden bis an das Weiſſe Schnitzweiſe geſchnitten, die Kerne heraus gemacht, die Citronenſchnitte ins Waſſer geworfen, bis das Mark davon ein wenig in einer Reinettenäpfel-Decoction geſotten. Wenn ſolches geſchehen, muß man ein wenig Citronenſaft dazu thun, die Citronenſchnitte aber nicht ehender hinein legen, als bis man ſie zu-

vor hat wohl austropfen laſſen, und der Syrup faſt wie eine Gallerte ausſieht. Unterdeſſen, daß ſie wohl ſieden, müſſen ſelbige fleißig abgeſchäumt, bis endlich die Citronenſchnitte den Zucker angenommen haben, alsdann mit den Syrup angerichtet, nachdem der Saft von einer Citrone darein ausgedruckt worden, und warm auf den Tiſch gegeben werden.

19. Wie eine von Citronen-Mark?

Vorhero muß eine Aepfelſulze verfertigt und gekocht werden; hernach wenn ſie gekocht iſt, pflegt man eine groſſe Citrone recht dick, und zwar nahe an den Saft abzuſchälen, ſelbige nach der Länge entzwey, und jede Helfte in viele Schnitten zu ſchneiden, die Kerne heraus zu machen, dieſe Schnitten in die Aepfelſulze zu werfen, alles mit einander ſo lange bis die Sulze noch ihren erſten Sud hat, ſieden zu laſſen, alsdann vom Feuer zu nehmen, ſie halb kalt werden zu laſſen, zulezt einen Teller mit den Citronenſchnitten zu belegen, und die Gallerte darüber zu ſchütten.

20. Und wie eine Compote von Pomeranzen?

Dieſe wird eben ſo wie eine Citronencompote gemacht und dürfen die Pomeranzen nur Schnitt- oder Scheibenweiſe, nach eines jeden eigenen Belieben, geſchnitten werden. Nur hat man dieſes dabey zu erinnern, daß man bey den Pomeranzen keine Decoction von Aepfeln nöthig hat, und daß man den Syrup nur a perle ſieden läßt.

V. Von

V. Von Marmeladen.

1. Was heißt Marmelade?

Ein von Baumfrüchten halb feucht angemachter Teig.

2. Was werden eigentlich vor Früchte dazu genommen?

Aepfel, Birnen, Kirſchen, Apricoſen, Pflaumen, Quitten, Pfirſiche, Hagebutten, Johannis- und Maulbeeren, u. ſ. f.

3. Wie wird überhaupt eine Marmelade verfertigt?

Die Baumfrüchte, woraus eine Marmelade gemacht werden ſoll, müſſen im Waſſer zum Feuer gebraucht, aufgeſchwellt in kaltes Waſſer gethan um ſie abkühlen zu laſſen, in einem andern Waſſer wieder über das Feuer geſezt, weich geſotten, durch ein Sieb getrieben und in der Pfanne getrocknet. Nach dieſem kan man ſo viel Zucker am Gewichte als der Baumfrüchte ſind, a caſſe ſieden, alles zuſammen wohl unter einander vermiſchen, zum Feuer ſetzen bis es zu kochen anfangen will, hierauf die Marmelade anrichten, zu Tiſche tragen, oder ſie trocknen, um einen Teig daraus zu formiren.

4. Wie eine Marmelade von Aepfeln?

Hiezu werden die beſten Borſtorfer-Aepfel genommen, ungeſchält in Viertel zerſchnitten, in einen Hafen mit ſo viel Waſſer, daß ſie bedeckt ſind, gethan, recht weich gekocht, durch ein Haartuch geſchlagen,

ſchlagen, alsdann noch einmal durchgeſeihet, damit ſie recht fein werden, hernach gewogen. Wenn dieſes geſchehen, muß man ſo viel Zucker als man Aepfel hat, nehmen, ſolchen läutern und kochen, daß er Fäden zieht, hernach die Aepfel hinein thun, vollends ſo lange kochen laſſen, daß ſie in Forme geſchlagen werden können, und wohl verwahren. Wenn man will, kan man dieſe Marmelade auch in kleinen porcellanenen Schüſſelgen] oder Weingläſern als einen Nachtiſch mit aufſetzen. Dieſe Aepfelmarmelade kan auch mit ausgepreßten Rettig, Rüben, oder mit Safran gefärbt werden, welches recht ſchön ausſieht.

5. Wie eine von Birnen?

Dieſe wird eben auf die Art wie die Aepfelmarmelade bereitet; nur müſſen gute ſaftige Birnen, welche ein zartes und feines Fleiſch haben, dazu genommen, in wenig Waſſer gekocht, auch ein paar Quitten nebſt etwas Citronenſchalen dazu gethan werden. Wer will, kan ſie auch wie die Aepfelmarmelade färben.

6. Wie eine Quitten-Marmelade.

Man pflegt die Quitten zu ſchälen, in 4 Theile zu ſchneiden, das Kernhaus heraus zu machen, ſelbige in einen meßingenen Keſſel hübſch weich zu kochen; doch dürfen nicht mehr Quitten in den Keſſel gethan werden, als daß ſie darinnen ſchwimmen können. Hierauf wenn ſie weich, werden ſolche mit einem Schaumlöffel heraus genommen, mit einem ſaubern Tuch abgetrocknet, durch ein Haarſieb gerieben und nebſt ſo viel Zucker als der Quitten ſind, wie auch dem Saft von 2 Citronen wohl unter einander gerührt, als-

alsdann ſo lange gekocht, bis er nicht mehr fließt, wenn es auf einen zinnernen Teller geſchüttet wird. Wenn es nun bald gekocht iſt, kan man von 2 Citronen die gelbe Schale in länglichte Streifen ſchneiden, ſie dazu thun, es mit einander recht durchkochen laſſen, in 2 bis 3 Finger hohe Schachteln gieſſen und verwahren, und wenn es zum Confect mit aufgeſezt werden ſoll, es Scheibenweiſe aus den Schachteln ſchneiden, hernach auflegen, ſo iſt es recht. Hierbey iſt noch zu erinnern, daß wenn die Quitten kochen, man den Keſſel zudecken, damit ſie ehender weich werden, auch wenn die Quitten und der Zucker zuſammen kochen, es ſtets rühren muß, indem es ſonſten gerne anbrennt.

7. Wie eine gewürzte?

Vorher müſſen die Quitten ſauber abgewiſcht, auf einem Reibeiſen gerieben, und in einer Saftpreſſe fein ausgepreßt werden; hernach kan man den Saft eine Nacht in Keller ſtellen, damit er ſich wohl ſetzen möge, alsdann andere Quitten ſchälen, ſolche Scheibenweis ſchneiden bis auf den Butzen, auf daß nichts hartes hinein komme, ferner dieſe Scheiben in eine meſſingene Canditorſchüſſel thun, den ausgepreßten Saft darüber ſchütten, doch alſo daß die Scheiben nicht ganz bedeckt ſeyn, auch das Dicke, welches ſich in den Saft geſezt hat, zurück bleibe. Wenn ſolches geſchehen, wird es mit einander aufgekocht, daß es weich wird, durch ein Haarſieb gerieben und gewogen. Nach dieſem muß man 3 Pfund Zucker auf 4 Pfund Quitten nehmen, es mit einander aufkochen laſſen, bis es auf einem zinnernen Teller geſteht, endlich das Gewürze wie auch Citronenſchalen, nach eigenem Belieben hinein thun, und nachdem es kalt worden iſt, in Schachteln gieſſen.

8. Wie eine geſchabte?

Die Quitten werden ein wenig geſotten, geſchälet und bis auf das Harte abgeſchabet. Wenn dieſes geſchehen, nehme man 3 Viertel davon, thue 5 Viertel geläuterten, zuvor ſtark gekochten auch noch recht warmen Zucker, nebſt 1 Viertel klein geſchnittener gelben Citronenſchale dazu, rühre es ein wenig unter einander, gieſſe es in Gläſer, und laſſe es in einer warmen Stube 2 Tage lang ſtehen, ſo iſt ſie fertig.

9. Wie eine durchſichtige?

Man kan die beſte Quitten ausſuchen, ſelbige nicht allzuweich ſieden, ſchälen, das Fleiſch von dem Harten ſo viel ſchneiden, bis es 1 Pfund ausmacht, es auf die Seite legen, das übergebliebene Harte in kleine Stücke ſchneiden, ſelbiges nebſt ein paar rothen Quitten mit der Schale und dem Mark von einer Citrone dazu thun, dieſes mit anderthalb Maas Waſſer weich kochen, auch noch 6 bis 8 Borſtorferäpfel, welche in Spalten geſchnitten, dazu nehmen, hernach wenn dieſes alles weich zu werden beginnet, durch ein ſtarkes Tuch reiben, es noch einmal durch ein Haartuch ſeihen, damit der Saft fein klar werde. Von dieſem Saft nun wird nur ein Quartierlein genommen, von dem feinſten Zucker 1 Pfund dazu gethan, und ſobald es geſchmolzen, gekocht bis es Fäden zieht, endlich in Formen gegoſſen. Hierbey iſt aber noch zu erinnern, daß es recht geſchwinde gekocht werden muß, damit es fein weiß bleibe.

10. Und wie eine in einer Form?

Man nehme geſchälte Quitten, ſchneide ſie in dünne

dünne Scheiben, bis man 6 Pfund hat, ſchütte 4 Maas Waſſer darüber, und koche ſie ſo mürbe als nur immer möglich, doch nicht gar zum Brey, denn das Waſſer muß die Kraft der Quitten an ſich ziehen, und kan man dabey wahrnehmen ob es genug gekocht iſt, wenn die Quitten ihren Geſchmack verlieren. Nach dieſem pflegt man es durch ein Haarſieb zu gieſſen, zu dem Waſſer 3 Pfund abgeklärten Zucker zu thun, es mit einander kochen zu laſſen, bis es auf einem Teller geſteht, alsdann in zinnerne mit Mandel- oder Nußöl beſtrichene Formen zu ſchütten, und wenn es erkaltet iſt, auf ein mit Zucker beſtreutes Pappier zu ſchlagen, bey einem Ofen es vollends trocken werden zu laſſen, zulezt es an einem warmen Ort in Schachteln oder Zuckergläſern zu verwahren.

11. Wie eine Marmelade von grünen Apricoſen?

Vorher thut man Waſſer in eine Pfanne, nimmt Aſche vom Feuer, ſo noch nicht gebraucht worden dazu, und läßt es warm werden, macht mit einem Schaumlöffel die Kohlen davon, oder läßt ſie zuerſt durch ein Sieb lauffen, wenn man dieſe Mühe erſpahren will. Wenn nun das Waſſer eine Zeitlang geſotten hat, und man ſpührt, daß es ſo ausgefallen iſt, wie man es zu der Lauge braucht, ſo ſezt man es vom Feuer und wirft die Apricoſen hinein, damit ſie hübſch rein werden, hernach nimmt man ſie heraus, wiſcht ſie mit einer Servlette ſauber ab, und legt ſie in friſches Waſſer, daß ſie geſchält werden können, läßt ſie alsdann ſtark ſieden, bis ſie recht weichlicht werden, treibt ſie durch ein Sieb. Wenn ſie nun alſo zur Marmelade worden ſind, ſo nimmt man alsdann die Marmelade, thut ſie in eine Pfanne, läßt

ſie

ſie über dem Feuer trocken werden, indem ſie fleißig umgerührt und auf allen Seiten umgewendt wird, bis alle Feuchtigkeit ſich heraus zieht, und ſie ſich an die Pfanne beginnet zu hången. Nach dieſem kan man Zucker nehmen, ſolchen a caſſe ſieden laſſen, hierauf die Marmelade hinein thun, alles wohl untereinander rühren. Wenn ſolches nun zu ſieden anfangen will, ſo iſt die Marmelade fertig.

12. Wie aber von gelben Apricoſen?

Hiezu werden rechte zeitige Apricoſen genommen, ſelbige in Zucker a perle gekocht, wohl abgeſchåumt, alsdann vom Feuer gethan, damit ſie kalt werden, hernach zum zweytenmal aufs Feuer geſezt. Nach dieſem kan man die Apricoſen, als welchen ehe ſie gekocht worden, die Steine heraus gemacht ſind, auslegen, und ſelbige trocknen laſſen, bis ſie keine Feuchtigkeit mehr von ſich geben. Wenn ſolches geſchehen, låßt man den Zucker a caſſe ſieden; das erſtemal, daß man die Apricoſen kochen låßt, wird 1 Pfund Zucker zu dritthalb Pfund Apricoſen erfordert, und das 2te mal muß man anderthalb Pfund Zucker zu dritthalb Pfund Apricoſen haben. Wenn nun alles wohl vermengt iſt, kan die Marmelade oberwähntermaſſen fertig gemacht werden. Wenn die Marmeladen in Håfen angerichtet worden ſind, müſſen ſie allemal mit Zucker beſtreut werden, denn ſolches erhålt ſie. Nur die Marmelade von grünen Apricoſen und grünen Mandeln hålt ſie nicht, deßwegen kan man ſie auch nicht aufheben, weilen ſie gerne fett wird, derohalben pflegt man ſolche zu trocknen. Dieſe Marmeladen nun ſind ſehr gut zu gebrauchen, und recht dienlich zu Torten und andern dergleichen Dingen.

13. Wie ein Pflaumen-Marmelade?

Es wird ein Hafen von den ſchönſten und gröſſeſten Pflaumen bis oben an vollgefüllt, verbunden, feſte verklebt in einen Keſſel mit Waſſer geſezt, doch daß das Waſſer ja nicht hinein gehe, 6 bis 8 Viertelſtunden gekocht, der Hafen wieder heraus genommen, der darin ſich befindliche Saft durch ein Haartuch gegoſſen, alsdann ſo viel geläuterten Zucker, als des Saftes iſt, dazu genommen, ſo lange bis es geſteht, gekocht, in einen Model gethan, und damit wie bey der Quittenmarmelade angezeigt worden, verfahren. Man kan auch wenn man will, nachdem die Pflaumen recht weich und ſüß ſind, den Saft allein ſo lange, bis er ſich in Formen ſchlagen läßt, kochen, allein es braucht vielmehr Mühe, und kan nicht anders als in Schachteln gethan und aufbehalten werden.

14. Wie eine Hagebutten-Marmelade?

Hiezu müſſen wohl zeitige und geſäuberte Hagebutten genommen, ſolche durch ein Haarſieb geſchlagen, von ſelbigen 7 Loth in ein halb Pfund geläuterten, ſtark gekochten und ein wenig verſchlagenen Zucker gethan, auf Pappier geſchlagen und bey einer gelinden Wärme getrocknet werden.

15. Wie eine von Johannis- und Maulbeeren?

Dieſe, pflegt man auszupreſſen, den Saft fein dicke zu kochen, ſodann ſo viel Zucker als des Saftes iſt, dazu zu thun, es kochen zu laſſen, bis es dicke genug iſt, und auf eben dieſe Art, wie mit den andern Marmeladen zu verfahren. Doch wird ſolche nicht zu den Schachtelmarmeladen genommen.

16. Wie eine Kirſchen-Marmelade?

Dieſe wird eben ſo wie eine Pflaumenmarmelade gemacht; nur iſt dabey in Acht zu nehmen, daß hierzu die beſten ſchwarzen Kirſchen genommen, und nicht ſo lange gekocht werden můſſen, wenn nur der bloſſe Saft abgegoſſen, nnd denn vollends damit verfahren wird, wie mit der Pflaumenmarmelade, ſo iſt ſie fůrtreflich.

17. Und wie eine Marmelade von ſchwarzen ſauren, auch andern Kirſchen, ſo in Schachteln verwahret auch zu den Torten und zum Verſpeiſen genommen werden kǒnnen?

Es werden 4 Pfund Kirſchen genommen, die Stiele davon gemacht, die Kerne heraus gethan, mit einem Lǒffel zerquetſchet. Nach dieſem nimmt man 1 Pfund Zucker, wiegt aber zuvor den Zucker und die Kirſchen, thut den Zucker, nachdem er zuvor wohl geſtoſſen worden, in die Kirſchen, låßt es zuſammen gemåchlich kochen, in wåhrendem Kochen zerſtoßt man aber die Kerne, nimmt das Weiſſe heraus, thut ſie zu den Kirſchen, låßt ſie recht durchkochen, wirft auch klein geſtoſſene Citronenſchalen darzu, bis es dicke genug iſt, verwahret ſie in Schachteln und hebt ſie zum Gebrauch auf.

VI. Von allerhand Såften, Syrupen und Latwergen.

1. Was hat man eigentlich bey den Såften zu merken und in Acht zu nehmen?

Erſtlich muß man die Såfte, ſo bald ſie durchgerůhrt

gerührt ſind, ſieden, auch ja nicht über Nacht, oder ſo lange als ſie ſich ſetzen und klar werden können, ſtehen laſſen, ſondern ſelbige gleich in einen Keſſel thun und den Zucker dazu ſchütten, denn wenn der Zucker nachdem der Saft ſchon geſotten iſt, erſt dazu gethan wird, ſo pflegt der Saft pechicht zu werden. Zweytens dürfen die Säfte zulezt nicht ſtark, ſondern ganz langſam geſotten werden, indem der Saft ſonſten zu Pech werden möchte, beſonders wenn er erſt groſſe Blaſen bekommt.

2. Wie wird ein Aepfelſaft gemacht?

Hierzu pflegt man Borſtorferäpfel zu nehmen, ſelbige auf einem Reibeiſen zu reiben, auszupreſſen, den Saft über Nacht ſtehen zu laſſen, das Helle und Lautere davon herab zu ſeihen, zu einer Maas Saft 3 Viertelpfund Zucker zu nehmen, ſolchen in rechter Dicke zu ſieden, ein wenig Citronenſaft darein zu drucken, und noch einige Sud thun zu laſſen. Wer will kan dieſen Saft auch ohne Zucker ſieden, welches ebenfalls recht ſeyn wird.

3. Wie ein Birnſaft?

Dieſer kan auch wie der Aepfelſaft bereitet werden. Oder man nehme von den beſten und ſaftigſten Birnen, ſtoſſe ſie zu einem völligen Muſe, preſſe den Saft aus, laſſe ſolchen 7 Stunden lang ſieden und ſchäume ihn wohl. Wenn dieſer Saft ſo dicke wie Honig wird und bräunlich ausſieht, ſo iſt er recht.

4. Wie ein Quitten-Saft?

Hierzu wird 1 Maas roher ausgepreßter Quittenſaft genommen, 1 Pfund Zucker daran gethan,

 geſot-

geſotten, alsdann von 2 Citronen den Saft ausgedruckt, ſelbigen daran geſchüttet, und zu einer völligen Saftdicke geſotten, endlich, wenn dieſer Saft wieder ein wenig erkaltet iſt, in ein Glas gegoſſen, ſo iſt er fertig.

5. Wie wird er in Formen gemacht?

Man pflegt recht ſchöne Quitten, welche keine Flecken haben, auch nicht geſtoſſen ſind, zu nehmen, ſolche recht ſauber abzuwiſchen, in Waſſer weich zu kochen, doch daß die Schale nicht ſpringen möge, hernach ſelbige mit einem Schaumlöffel heraus zu fangen, in eine Schüſſel zu legen, damit ſie wohl abtropfen und abkühlen mögen, ſodann zu ſchälen, das Fleiſch mit einem Meſſer bis an den Butzen oder das Kernhaus nach und nach abzuſchaben, doch daß nichts hartes dazu komme, hierauf ein Beuteltuch hübſch glatt über ein ſauberes Geſchirr zu ſpannen, die geſchälte Quitten mit einer hölzernen Keile durchzureiben, und was nicht durch will, wegzuwerfen, das Durchgeriebene aber zu wägen, eben ſo viel recht feinen Zucker zu läutern, ſolchen bis er Fäden zieht, zu kochen, ihn vom Feuer zu ſetzen, die Quitten hinein zu rühren, und wenn es wacker untereinander gerührt worden, wieder zum Feuer zu thun, bis es zu kochen beginnet, wieder vom Feuer zu nehmen, in die Formen zu ſchütten, endlich, wenn es kalt iſt, heraus zu ſchlagen und auf ein Pappier ertrocknen zu laſſen. Hierbey iſt noch zu erinnern, daß die Formen allemal vorher angefeuchtet werden müſſen.

6. Wie aber in Schachteln?

Die Quitten werden nebſt den Kernen und allem

in kleine Stücklein geſchnitten, recht weich gekocht und durch ein Tuch gepreßt, daß der Saft heraus geht. Wenn man nun 1 Quartiergen Saft hat, ſo wird 1 Viertelpfund Zucker daran gethan, und ſo lange gekocht, bis es ſo dicke wie eine Gallerte geſteht. Hierauf tunkt man die Formen in friſch Waſſer, ſchüttet den Saft hinein, und wenn es erkaltet iſt, kan man es heraus in zuvor naß gemachte und ein wenig offen gebliebene Schachteln legen, ſo iſt es recht.

7. Wie ferner ein gewürzter Quittenſaft?

Man kan 2 Maas lautern Quittenſaft, 1 Pfund Zucker, friſche Citronenſchalen ein halb Loth Zimmet, Gewürznägelein, Galgant, Zitwer, von jedem 1 Quintlein, wie auch ein halb Loth Muſcatenblüthe nehmen, dieſes alles zu einer rechten Saftdicke ſieden laſſen, und wenn es bald gar ſeyn ſolte, ein wenig Citronenſaft darauf drucken, noch einen Wall aufthun laſſen, und zum Gebrauch aufbehalten. Das Gewürz wird vorhero recht klein und zart geſtoſſen.

8. Und wie ein ſäuerlicher in Formen?

Dieſer Saft wird eben ſo wie der klare in Formen gemacht, gekocht und die Quitten werden auch geſchält. Wenn nun dieſer Saft vom Feuer genommen wird, muß man ein wenig Citronenſaft daran thun, aber nur ſo viel, daß es ein wenig darnach ſchmeckt und etwas ſäuerlich iſt, hierauf es auf eine Schüſſel oder Teller ſchütten, damit es erkalten möge, ſodann es mit feinem durchgeſiebten Zucker wie einen Teig abwirken, die Formen mit durchgeſiebtem Zucker beſtreuen, den Teig hinein thun, ihn wieder mit Zucker beſtreuen, aus den Formen heraus thun,

es trocken werden laſſen, auch wenn man will vergulden, und zum Gebrauch aufheben.

9. Wie aber ein ungekochter?

Man nehme die Quitten, wiſche ſie ſauber ab, ſchäle ſie, reibe ſolche auf einem Reibeiſen, preſſe Saft aus, thue ſo viel Zucker, als nöthig iſt, dazu, rühre es ſo lange, bis der Zucker völlig zerſchmolzen, laſſe es durch ein Filtrierpappier lauffen, ſchütte es in ein Glas, welches einen engen Hals hat, und zwar ſo voll, daß es an den Hals gehet, hierauf gieſſe man ein wenig Mandelöl darauf, verbinde das Glas wohl, ſo wird es lange Zeit gut bleiben. Wenn man Gebrauch davon machen will, muß das Mandelöl mit einer Feder oder ein wenig Baumwolle fein ſauber herab genommen werden.

10. Wie ein Weichſel- oder Kirſchenſaft?

Es werden hierzu ſchwarze Kirſchen genommen, die Kerne heraus gemacht und ausgepreßt. Alsdenn ſchütte man den Saft in einen Keſſel, nehme ſo viel Zucker, als beliebig iſt, dazu, und laſſe es kochen bis es geſteht. Verlangt man den Saft etwas herber, ſo können die Kirſchen mit den Kernen geſtoſſen werden.

11. Wie wird er aber ohne Zucker gemacht?

Man pflegt recht ſchöne zeitige Kirſchen zu nehmen, ſelbige von den Stielen abzupflicken, ſie in einen Keſſel ohne etwas Naſſes hinzu zu thun, über das Feuer zu ſetzen, und zwar muß das Feuer etwas gelinde gemacht werden, und die Kirſchen müſſen oft umgeſchüttet, und nicht gerührt werden. Hernach,

wenn

wenn ſie berſten, und den Saft von ſich geben, wieder abgefüllt, ſo lange nemlich, als er klar bleibt, alsdenn in einen andern Keſſel gethan, und gekocht, bis er geſteht; doch ſoll er fein langſam ſieden, indem er ſonſt wie Pech wird. Die übrigen Kirſchen darf man durch ein Sieb ſchlagen und ein Mus daraus kochen; doch muß es bald verſpeiſet werden, da der Saft hingegen wohl 10 Jahre, auch noch länger ſich hält, wie die Erfahrung lehrt.

12. Und wie ein Weichſelſaft, welchen man unter den Wein ſchütten kan?

Man kan Weichſeln nehmen, ſolche abzupfen, ſie nebſt den Kernen in einem Mörſel ſtoſſen, alsdenn den Saft auspreſſen, ihn einige Stunden lang ſtehen laſſen, damit ſich das Dicke am Boden ſetzen möge. Wenn dieſes geſchehen, muß man den Saft in ein mit einem langen Hals verſehenes Glas ſeihen, anderthalb Pfund Zucker, Gewürznägelein und Zimmet, von jedem 1 Loth nehmen, den Zucker zu Stücken ſchlagen, das Gewürze klein ſchneiden, es zuſammen in das zum Saft werfen, aber das Glas nur bis an den Hals voll füllen, ſelbiges wohl vermachen, und es eine Zeitlang an die Sonne ſetzen. Will man nun einen guten Kirſchenwein zubereiten, ſo darf man nur einen ſolchen Saft unter den Wein ſchütten, alsdann wird er recht annehmlich zu trinken ſeyn.

13. Wie ein Erdbeerſaft?

Die Erdbeeren müſſen recht zeitig, und von den kleinen Feld-Erdbeeren ſeyn, im übrigen kan er, wie

der Himberſaft bereitet werden, ſo bekommt man einen recht geſunden kühlenden Saft und Julepen.

14. Wie ein Himbeerſaft?

Dieſe Beere, nachdem ſie vorhero ſauber verleſen worden ſind, werden in einen Hafen gethan, darinnen zerdrückt, 4 bis 5 Tage in den Keller geſetzt, und alsdenn ausgepreßt. Hierauf wird der Saft wieder eine Nacht in den Keller geſetzt, abgeklärt, geſotten, der Zucker nach und nach Stückweiſe hinein geworfen, dicke geſotten, doch nicht zu viel, damit er nicht pechigt werde. Zu 1 Maas Saft aber gehört auch 1 Pfund Zucker.

15. Wie ein Johannisbeerſaft, welcher gekocht werden muß?

Die Johannisbeeren müſſen vorhero ſauber abgebeeret, und durch ein Haartuch gepreßt werden, alsdenn ſchüttet man den Saft und eben ſo viel Zucker als beliebig in einen Keſſel, läßt es ſo lange, bis es geſteht, miteinander kochen, ſo iſt der Saft fertig.

16. Wie wird er aber ohngekocht hübſch und lauter gemacht?

Es werden zeitige Johannisbeeren ſauber abgebeeret, mit den Händen ganz entzwey gedruckt, in einen zarten Leinewand gethan, durchgepreßt. Hierauf wird der Saft in ein Glas geſchüttet, 2 Tage lang an einen kühlen Ort geſtellt, wieder durch ein dichtes leinenes Tuch geſeihet, und wieder 2 Tage hingeſetzt. Wenn dieſes geſchehen, kan man es noch einmal durchlaufen laſſen, und ſolches ſo oft wiederholen, bis es recht klar und helle wird, hierauf ein

hal-

halb Pfund Zucker zu einem Pfund von dieſem Saft nehmen, ihn ſo lange rühren, bis er geſchmolzen, alsdenn wieder 2 Tage ſtehen laſſen, und wenn er noch trübe ſeyn ſollte, wieder durchlaufen laſſen, ihn wohl verwahren und zum Gebrauch aufheben.

17. Wie ein Maulbeerſaft?

Man thue recht zeitige Maulbeeren in einen neuen verglaßten Hafen, drucke ſie mit einem hölzernen Löffel ganz entzwey, preſſe ſie aus, ſetze den Saft ans Feuer, thue zu anderthalb Pfund Saft 1 Pfund Zucker, laſſe es mit einander kochen, ſchäume es wohl, und, wenn es auf einem Teller geſteht, ſo iſt es eine Anzeige, daß der Saft gut iſt.

18. Und wie ohne Zucker?

Dieſer wird wie der vorhergehende, gemacht, nur muß der Zucker weggelaſſen werden, und der Saft allein ganz langſam, bis er geſteht, geſotten werden.

19. Wie Weinbeerſaft von unzeitigen Trauben?

Man pflegt ganz grüne und harte Weinbeeren, klein zu zerſtoſſen, den Saft davon auszupreſſen, hierauf 1 Pfund Zucker zu drey Viertelpfund dieſes Saftes zu nehmen, ſelbigen in Stücken zu ſchlagen, und in den Saft zu werfen. Nachdem nun der Zucker in dem Saft völlig geſchmolzen iſt, muß er in einem Keſſel über das Feuer geſetzt, und ſo lange, bis er zu einer Saftdicke gelangt, geſotten werden. Nach dieſem kan man die Schaalen von einer Citrone auf einem Reibeiſen reiben, in den Saft thun, es damit noch

noch einen Wall thun laſſen, vom Feuer ſetzen, und ihn zum Gebrauch wohl verwahren.

20. Und wie ohne Zucker?

Man nehme vollkommene, doch noch nicht zeitigen Weinbeeren, preſſe den Saft davon aus, ſiede ihn ſo lange, bis er nicht mehr ſchaumet, laſſe ihn erkalten, verwahre ſolchen in kleinen enghälſichten Gläslein, gieſſe gutes Baumöl darauf, verbinde ſie wohl mit Bläslein, und behalte ſie an einem kühlen Orte auf. Dieſes, wie auch des vorhergehenden Saftes kan man ſich bey mancherley Brühen bedienen, auch zum Gebratenen zugleich aufſtellen.

21. Wie ferner von zeitigen Weinbeeren?

Dieſer wird auf die Art bereitet, wie bey dem unzeitigen Traubenſaft gemeldt worden, nur daß der Saft zweymal durchgeſeiht und wohl geläutert werden muß; auch darf man die Citronenſchalen gar füglich weglaſſen; doch wird der Saft von unzeitigen Weinbeeren vor beſſer, als dieſer gehalten.

22. Wie Citronenſaft?

Man nehme feinegeſchälte Citronen, drücke den Saft davon aus, laſſe ſolchen über Nacht ſtehen, bis er ſich recht geſetzt hat; alsdenn kan man ihn ſo oft durchſeihen, bis er hübſch klar wird, 3 Pfund Zucker zu 1 Maas Saft nehmen, ſolchen in den Saft thun, und ihn über der Kohle kochen, aber ja nicht ſieden laſſen. Oder, man nimmt ausgepreßten Citronenſaft, thue ſo viel Zucker dazu, daß es ſüſſe genug iſt, ſo kan dieſer Saft gleich gebraucht werden.

23. Wie

23. Wie Granatäpfelſaft?

Wenn vorher die Körner aus den Granatäpfeln heraus gemacht worden ſind, ſo werden ſie in einer Schüſſel auf das beſte zertrieben, und durch ein Haartuch geſeiht. Wenn man nun 3 Loth von dieſem Saft hat, kan ein halb Pfund Zucker dazu gethan, dieſer Zucker aber vorher recht dicke, bis er nemlich an einem Löffel hangen bleibt, geſotten, und der durchgelaufene Granatäpfelſaft in den Zucker gegoſſen werden, ſo iſt er alsdann fertig.

24. Wie ferner von Nußſchelfen?

Hierzu wird erfordert, daß die Nüſſe noch jung seyn müſſen, damit, wenn ſie aufgeſchnitten werden, ſie noch keinen Kern haben, ſondern nur ſulzig ſind, alsdann ſind ſie recht. Dieſe Nüſſe nun kan man ſauber abwiſchen, klein ſtoſſen und den Saft auspreſſen. Zu einem Schoppen Honig werden 150 Nüſſe genommen. Der Honig wird in ein Becken gethan, und der Saft dazu geſchüttet, nachdem er vorhero durch ein Tuch geſeihet worden, und alsdann fein gemächlich geſotten. Doch darf man dieſen Saft verſchaumen, und nicht lange ſieden laſſen, damit er ein wenig eine Dicke bekommt, und ſich mit dem Meſſer heben läßt. Wenn ſolches geſchehen, wird er in ein Glas gethan, an einen kühlen Ort geſezt, und zum Gebrauch aufbehalten.

25. Wie ein Süßholz-Saft?

Hierzu pflegt man 1 Pfund Süßholz, welches nicht alt und dürre iſt, zu nehmen, es in einem Mörſel recht zart zu ſtoſſen, in einen neuen Hafen zu thun

3 Schop-

3 Schoppen friſches Waſſer daran zu ſchütten, ſtark einſieden zu laſſen, ſodann auszupreſſen, wieder Waſſer daran zu gieſſen, es wieder einſieden zu laſſen, mit dieſem leztern Saft 1 Pfund Zucker zu läutern, hernach, wenn er recht geläutert iſt, den erſt ausgepreßten Saft dazu zu ſchütten, einmal aufzuſieden, es durch ein Haartuch lauffen zu laſſen, und vollends dicke zu ſieden, ſo iſt alsdann der Saft fertig.

26. Wie ein Nelken-Saft?

Man nehme rothe gefüllte Nelken, zupfe ſie aus, ſchneide das Weiſſe davon, hacke ſolche, ſchütte ſiedend Waſſer daran, alsdann laſſe mans ſtehen, bis es kalt iſt, preſſe ſie in einem ſaubern Tuch aus, mache das Waſſer wieder ſiedheiß, thue andere gehackte Nelken hin, und ſolches wiederhole man ſo oft, bis das Waſſer einen ſtarken Nebelaeſchmack bekommt, und die Farbe an ſich nimmt. Nach dieſem wird Zucker genommen ſelbiger ſtark geläutert, und, wenn er dicke iſt, der Saft dazu gegoſſen, auch mit einander, aber nicht allzuſtark, gekocht.

27. Wie ferner Klatſchroſen-Saft?

Man kan die ſchwarzen Flecken unten von den Blättern ſchneiden, und eben auf die Art damit verfahren, wie beym Violenſaft angemerkt worden. Er iſt ein gutes Mittel wider den Huſten.

28. Wie ein Saft von weiſſen Roſen?

Dieſe werden gehackt, und ausgepreßt, wie bey den rothen Roſen es angezeigt wird. Wenn man nun 8 Loth von dieſem Saft beyſammen hat, ſo ſchüttet man 1 Schoppen heiß Waſſer auf die ausgepreßten Blät-

Blätter, läßt es über Nacht ſtehen, alsdann preßt man es wieder mit ſolchem Waſſer nebſt 2 Eyweiß aus, läutert 1 Pfund feinen Zucker, und, wenn er ſtark gekocht iſt, thut man den ausgepreßten Saft dazu, und läßt ihn wieder ſieden, bis er ſeine rechte Dicke bekommt.

29. Wie aber von rothen Roſen?

Man muß hierzu hübſche rothe Roſen nehmen, das gelbe Spitzlein hinweg ſchneiden, ſie hacken, alsdann in einem ſteinernen Mörſel ſtoſſen, auspreſſen, und den Saft über Nacht ſtehen laſſen. Des andern Tages kan man ihn durchſeihen, damit er helle werde, 3 Vierling oder 1 Pfund Zucker zu einem Schoppen Saft nehmen, allein die ausgepreßten Roſen in ſiedendes Waſſer thun, 4 Stunden alſo ſtehen laſſen, auch auspreſſen, und dazu ſchütten, aufs Feuer ſetzen, und zu einer Saftdicke ſieden, ſo iſt er fertig.

30. Wie ein Violen-Saft?

Man nehme 1 Pfund abgeſchnittene Violenblätter, zerhacke ſie, thue ſie in ein irrdenes Gefäß, decke es wohl zu, ſchütte 2 Pfund ſiedend Brunnenwaſſer daran, laſſe es eine Nacht alſo ſtehen, preſſe ſie aus, thue ſie wieder in das Geſchirr, erfriſche ſie mit einem ziemlichen Theil zerhackter Violenblätter, gieſſe wiederum ſo viel Waſſer darauf, laſſe es die Nacht ſtehen, und preſſe ſie ebenmäßig aus. Wenn nun der Saft beyſammen iſt, wird noch einmal ſo viel Zucker, als des Saftes iſt, genommen, in den Saft gethan, über das Feuer geſezt, und, nachdem der Zucker zerſchmolzen iſt, vom Feuer gethan, indem er ſonſt die Farbe verliert.

31. Wie

31. Wie ein Betonien-Saft?

Die Blumen werden auf einem Teller gehackt, zu einem halben Pfund Blumen, anderthalb Schoppen ſiedendes Roſenwaſſer daran geſchüttet, über Nacht alſo ſtehen gelaſſen, und ſelbige ausgepreßt. Hierauf kan man anderthalb Pfund Zucker zerſchlagen, das ausgepreßte Waſſer daran gieſſen, und ſolches fein langſam ſieden laſſen, bis es recht iſt.

32. Wie ein Saft von Iſopen?

Die Iſopblätter werden vorher ſauber verleſen, alsdann gehackt und ausgepreßt. Hernach läutere man ſo viel Zucker, als des Saftes iſt, und nachdem derſelbe dicke genug geſotten iſt, thue man den Saft dazu, laſſe es wieder zuſammen ſieden, damit er ſeine rechte Dicke bekommt. Hierbey iſt in acht zu nehmen, daß man ihn ja nicht zu ſtark kochen laſſe, indem er ſonſt pechicht wird.

33. Und wie ein Cardobenedicten-Saft?

Man pflegt 2 Händ voll Cardobenedictenblätter, 2 Hände voll Romaniſchen Wermuth, 2 Loth Löffelkraut, nebſt der Wurzel, eine Hand voll bittern Wermuth, eine Hand voll Borabiblumen, eine gute Hand voll Ochſenzungen, wie auch eine Hand voll Gundeln zu nehmen, dieſes alles recht klein zu zerſchneiden, dritthalb Maas Waſſer daran zu ſchütten, 24 Stunden alſo ſtehen zu laſſen, es durchzupreſſen, in die abgeſeihete Brühe dritthalb Pfund Zucker zu thun, es zu einer Saftdicke ſieden zu laſſen, alsdann, wenn er vom Feuer kommt, ein halb Loth Muſcatenblüthe nebſt 2 Citronen Plätzweiſe zerſchnitten darein zu werfen,

wieder-

wieder 3 Tage ſtehen laſſen, noch einmal abzuſeihen, ihn in ein Glas zu ſchütten, und wohl zu verbinden, ſo wird er alsdann von langer Dauer ſeyn. Von dieſem Saft kan man Morgens früh 2 bis 3 Löffel voll in warmen Wein einnehmen, auch ſich deſſen, wenn man will, unter dem Wein, währender Mahlzeit, kalt bedienen.

34. Wie pflegt man allerhand Säfte von Kräutern zu machen?

Auf dieſe Weiſe können allerhand Säfte von Kräutern gekocht und zubereitet werden, als nemlich von Wermuth, Meliſſen, Löffelkraut, Krauſemünze, Mariendiſteln, und dergleichen Kräutern. Beym Wermuth aber muß doppelt ſo viel Zucker als zu den andern genommen werden.

35. Wie einen Julep zu Säften?

Dieſer wird von 3 Loth Violenſaft, eben ſo viel Himbeerſaft, nebſt einem halben Schoppen Erdbeer- und ſchwarzen Kirſchenwaſſer, wie auch etwas Roſenwaſſer, gemacht, auch anſtatt obiger gebrannten Waſſer nur bloſſes Brunnenwaſſer genommen.

36. Wie eine Latwerge von Citronen und Quitten?

Man nehme 4 bis 5 weichgeſottene Quitten, ſchnelde ſie wie die gelbe Rüben, nehme zu 1 Pfund ſolcher Quitten anderthalb Pfund Zucker, ſchütte 3 Achtel-Maas Waſſer daran, läutere und laſſe ihn ſieden, bis er Faden ſpinnet, aber doch nicht hart wird; Hierauf lege man die Quitten darein, und ſiede ſie mit. Unterdeſſen muß man 5 Citronen ſchälen, die Schaa-

len

len davon in Röhrenwaſſer ſieden, das Weiſſe heraus, und das Gelbe länglicht ſchneiden, das ſaure Mark aber hacken. Nachdem nun die Quitten ein wenig geſotten haben, kan man die Citronenſchalen, nebſt dem Mark auch hinein thun, alles zuſammen, bis es rauſchet, ſieden, alsdann ein wenig kalt werden laſſen, und in gläſern Schaalen faſſen, ſo iſt die Latwerge fertig.

37. Wie eine Pfirſich-Latwerge?

Hierzu nimmt man recht ſchöne Pfirſiche, macht die Kerne heraus, ſetzt das Mark auf ein härenes Sieb, und alsdann über ſiedendes Waſſer, deckts zu, läßts dünſten, bis es weich wird. Hernach wird ſolches, wie Quittenmark durchs Sieb getrieben, ferner 1 Pfund des durchgetriebenen Marks, wie auch drey viertel Pfund geſtoſſener Zucker abgewogen, ſelbiges unter einander gerührt, ſtark aufgeſotten, in eine Schaale geſchüttet, und in kalt Waſſer geſezt, damit ſolche, wenn man die Latwerge darein gießt, nicht zerſpringen möge.

38. Wie eine Apricoſe-Latwerge?

Selbige wird auf eben die Art, wie die Pfirſich-Latwerge, verfertiget.

39. Und wie eine von Borſtorfer-Aepfeln?

Hierzu kommen 6 Borſtorfer-Aepfel, welche geſchält und im Röhrwaſſer, doch nicht gar zu weich geſotten, alsdann dünne Stückgen, wie zu einem Aepfelmus, daraus geſchnitten werden müſſen. Nach dieſem kan man ſo viel Zucker als die Aepſel ſchwer ſind, abwägen, beydes mit einander ſieden laſſen,
und

und wenn es eine gute Weile geſotten hat, das Mark und die kleingeſchnittene Schalen von einer Citrone darunter rühren, auch wenn man will, anſtatt des Röhrwaſſers, den Borſtorferäpfelſaft nehmen, ingleichen die Aepfel, anſtatt, daß ſie geſchnitten werden, ſchaben, ſo wird die Latwerge weiſſer und kräftiger werden. Vor allen Dingen aber darf man ſie ja nicht lange ſieden laſſen; oder man ſiede auch erſtlich den Zucker fein dicke, wie bey der Citronenlatwerge angezeigt worden, und rühre alsdann das Mark nebſt den Citronen darein, ſo iſt es recht.

40. Wie eine durchſichtige rothe Quittenlatwerge?

Die Quitten müſſen in einem Hafen aber nicht gar zu weich, ſondern nur daß ſie ſich greifen laſſen, geſotten, geſchälet und zu langen Spältlein geſchnitten werden. Wenn ſolches geſchehen, kan man zu einem jeden Pfund Quitten 5 Viertelpfund Zucker nehmen, einen Schoppen Waſſer daran ſchütten, die Quittenſpältlein, wenn der Zucker verfaumet hat, darein legen, ſie verdeckt ganz langſam ſieden laſſen, aber ſolche zuweilen mit einem Löffel umwenden, damit ſie hübſch gleich ſieden; auf eine ſolche Art wird man ſich mit dem Sud gar leichte helfen können, daß ſie ſchön blutroth, oder aber nur blaßroth werden, wie man ſie nemlich verlangt. Zulezt werden länglicht geſchnittene überſottene Citronenſchelfen darein gelegt. Dieſe Latwerge kan auch mit Saurachſaft roth gefärbt werden, aber alsdann werden die Quitten weicher geſotten, und man muß nur 3 Viertel Maas Waſſer daran ſchütten.

41. Wie aber eine eingewürzte und brockigte Latwerge?

Man nehme ein Viertelpfund ausgepreßten Quittenſaft zu 1 Pfund Quitten, ſchneide die Quitten zu kleinen Schnitten, ſchütte einen Theil des Safts daran, laſſe beydes mit einander ſieden, bis die Quitten ziemlich weich werden, alsdann zerrühre man ſie wohl, gieſſe den übrigen Saft vollends daran, und rühre 3 Viertelpfund Zucker darein. Wenn nun ſolche ein wenig dick zu werden beginnt, muß man würflicht geſchnittene Pomeranzenſchalen und Citronat, von jedem 6 Loth darein thun, ſie unter einander rühren, und ſolche, wenn ſie geſteht in die Schachteln ſchütten. Will man dieſe Latwerge noch kräftiger machen, darf man nur mit obigen 1 Quintlein Muſcatenblüthe, Galgant und Ingber, wie auch ein halb Loth Zimmet noch darein rühren. Die Pomeranzenſchalen nebſt dem Citronat können auch davon weggelaſſen werden.

42. Und wie eine ungeſottene Quittenlatwerge?

Die Quitten werden abgeſotten, geſchält, geſchabt, durch ein Sieb getrieben, und unter 1 Pfund Quitten 3 Viertelpfund Zucker gerührt. Hierauf pflegt man das Weiſſe von den Citronenſchalen heraus zu ſchneiden, das Gelbe im Waſſer zu ſieden, es zwiſchen zweyen Tüchern zu trocknen, klein zu ſchneiden, unter den Quittenteig zu rühren, ſolchen in gläſerne Schälgen zu füllen, einige Tage lang in einer Stube ertrocknen zu laſſen, ſelbige wenn ſie noch feucht, zierlich mit geſchnittenem Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen zu belegen, und mit Biſemzucker zu beſtreuen.

43. Wie die rothe Citronen-Latwerge?

Es wird das Gelbe von 6 Citronen zu dünnen Schnitten, ohngefähr eines halben kleinen Fingers lang und in der Breite wie zu den Citronenbitzlein geſchnitten, das Mark von der Haut und den Kernen gereinigt, doch daß es nicht hart zerdruckt werde, und mit geriebenen Zucker wohl eingeſtreut. Hierauf kan man eine ſchöne groſſe Quitte in Röhrwaſſer, aber nicht gar zu weich ſieden, ſie ſchälen, zu länglichten Schnittgen wie die Citronenſchalen, aber in der Dicke, wie ohngefähr ein kleines Fingerſpitzlein, ſchneiden, ſie wohl bedecken, damit ſie fein weiß bleiben, auch 1 Viertelpfund durch ein Haarſieb getriebenes Quittenmark in Bereitſchaft halten, die länglicht geſchnittene Citronenſchalen in ein ſauber Tüchlein binden, in Röhrwaſſer in einem Häfelein, als ohngefähr harte Eyer ſieden laſſen, ſie abſeihen, heraus nehmen, ſie zudecken, damit ſie nicht verriechen, 2 Pfund Zucker mit einem halben Maas ausgepreßten und lautern Quittenmark darein ſchütten, eine Weile ſieden laſſen, auch das Citronenmark nebſt den geſezten Saft hinein thun, es eine halbe Stunde lang gemächlich und unter ſtetem Umrühren ſieden laſſen, damit es hübſch roth werde, hierauf auch die Citronenſchalen hinein werfen, und es noch eine gute Viertelſtunde lang ſieden laſſen, hernach erſt die geſchnittene Quittenſchnitten dazu thun. Mit dieſen aber hat man ſich im Rühren wohl vorzuſehen, daß ſie fein ganz bleiben mögen. Endlich wird die Latwerge zu ihrer rechten Dicke gar geſotten, in mit Roſenwaſſer beſtrichene Schachteln gefüllt, ſolche in eine warme

me Stube in die Höhe geſezt, bis ſie etwas vertrocknet, und zum Gebrauch aufbehalten.

44. Wie einen Aepfel-Syrup?

Vorhero werden Reinettenäpfel ſauber geſchält und Scheibenweiſe geſchnitten; hernach muß man geſtoſſenen Zucker nehmen, auf eine Terrine oder Schüſſel kleine Stäblein nahe an einander legen, auf dieſelben erſtlich eine Laae Aepfel, alsdann eine Lage Zucker leaen, bis es genug iſt, alsdann die Terrine oder Schüſſel mit den Aepfeln und dem Zucker an einen kühlen Ort ſetzen, und allda eine Nacht ſtehen laſſen, in w lcher Zeit der Syrup flieſſen, auch recht gut und ſchön ſeyn wird.

45. Und wie einen purgirenden Aepfel-Syrup?

Hiezu wird der Saft von Reinettenäpfeln, Buretſch, Ochſenzungenkraut, von einer Infuſion von Anis und Senetblättern genommen, ſo viel Zucker als man vor gut befindet, darunter gemiſcht. Dieſer Trank iſt ein ſehr gelindes Purgiermittel, deſſen man ſich bey einer vorfallenden Gelegenheit bedienen kan.

46. Wie einen Kirſchen-Syrup?

Man nehme gute Kirſchen, mache die Steine heraus, laſſe Zucker a ſouffle ſieden, werfe ſie hinein, laſſe ſie 10 bis 12 Sude thun, ſchütte alsdann alles zuſammen auf ein Sieb, laſſe es in ein Gefäß flieſſen, thue es hernach in Gläſer, und hebe es zum Gebrauch auf.

47. Wie einen Quitten-Syrup?

Man pflegt recht zeitige Quitten zu nehmen, ſie

mit

mit einem Tuch ſauber abzuwiſchen, bis an das Herz zu reiben, das Geriebene durch ein Tuch zu ſeihen und auszupreſſen, alsdann den Saft in eine unbedeckte gläſerne Flaſche flieſſen zu laſſen, ihn an die Sonne oder ans Feuer zu ſetzen, bis ſolcher ganz klar worden iſt, hierauf ihn aus der Flaſche zu thun, ohne den Satz aufzurühren. Nach dieſem kan man 1 Pfund Zucker a ſouffle ſieden, 8 Loth Quittenſaft nehmen, ihn in den Zucker ſchütten, alles untereinander miſchen, und in einer gläſernen Flaſche aufbehalten. Solte der Zucker gar zu ſtark verkocht ſeyn, ſo muß er a perle geſotten werden, indem ſolches für alle Syrupe die ſich halten ſollen, der rechte Sud iſt. Iſt er aber nicht genug gekocht, ſo wird noch mehr Saft dazu gethan, damit er vollends recht gekocht werde.

48. Wie ferner einen Apricoſen-Syrup?

Man kan wohl zeitige Apricoſen ſchälen, ſie entzwey ſchneiden, kleine Stäblein überzwerg über eine Terrine legen, eine Lage Apricoſen auf die Stecken, und auf dieſe eine Lage geſtoſſenen Zucker machen, und damit fortfahren bis derſelben genug ſind. Nach dieſem muß man alles zuſammen über Nacht an einen kühlen Ort ſetzen, ein wenig Waſſer warm machen, die Apricoſen hinein thun, ſie auf ein ſauber weiſſes Tuch ſchütten, das Waſſer ablaufen laſſen, die Apricoſen aber ſo wenig als nur immer möglich iſt, preſſen. Hierauf wird das Waſſer mit dem Syrup, welcher von den Apricoſen in die Terrine gefloſſen ſeyn wird, in eine Pfanne geſchüttet, alles zuſammen geſotten, bis der Syrup a perle gekocht iſt, ſodann heraus gethan, und in eine irrdene Phiole ge-

 ſchüttet,

ſchüttet. Hierbey iſt noch anzumerken, daß man zu einem halben Pfund Apricoſen 1 Pfund Zucker nehmen muß, und weilen der Syrup gerne fett zu werden pflegt, ſo darf man nur ſo viel, als man gleich gebrauchen will, davon verfertigen.

49. Wie einen Syrup von unzeitigen Trauben?

Hierzu muß man ſolche Trauben, welche noch nicht zu zeitigen anfangen, nehmen, ſelbige ſchälen, den Saft heraus preſſen, ihn läutern, in eine irrdene Flaſche, die nicht zugedeckt iſt, gieſſen, alsdann dieſe Flaſche an die Sonne oder Feuer ſetzen, bis der Traubenſaft ſo klar wie Waſſer wird, hernach ſolchen fein gemächlich aus der Flaſche thun, damit ſich der Satz nicht rührt. Wenn ſolches geſchehen, nehme man 8 Loth davon, laſſe 1 Pfund Zucker a ſouffle kochen, und wenn er gekocht iſt, ſo ſetze man ihn vom Feuer, gieſſe den Traubenſaft hinein. Wenn er nun kalt worden iſt, ſo wird er zugedeckt und aufgehoben. Will man gerne mehr Syrup machen, ſo darf nur die Doſis vermehrt werden, ſowohl in Anſehung des Zuckers als auch des Safts, nachdem man viel oder wenig zu machen verlangt.

50. Wie einen Maulbeer-Syrup?

Man nimmt Maulbeeren, welche noch roth ſind, preßt ſie aus, läßt ſie ſieden, nimmt einen Schoppen davon, und verfertigt ſolchen wie den Kirſchenſyrup, ſo iſt er recht.

51. Wie einen Citronen-Syrup?

Man pflegt 8 Loth Citronenſaft zu nehmen, ſolchen in 1 Pfund a ſouffle gekochten Zucker zu thun,

dieſen

dieſen Syrup eben ſo wie den Quittenſyrup zu verfertigen. Dieſer Syrup muß nun nicht ehender als bis man ſolchen gebrauchen will, gemacht werden; er iſt ein kühlendes und für die Bruſt dienliches Mittel.

52. Wie ferner ein Violen-Syrup?

Hierzu werden 8 Loth feine Violblumen genommen, ſolche in einem Mörſel wohl geſtoſſen. Hierauf muß man 1 Pfund Zucker a ſouffle ſieden, eine Serviette auf eine Schüſſel oder Terrine breiten, die Violblumen hinein thun, den Zucker oben darüber her ſchütten, alles unter einander rühren, durchſeihen, und es zum Gebrauch aufheben. Dieſe Blumen, welche dazu gebraucht werden ſollen, müſſen einen ſtarken Geruch haben, weswegen ſie des Morgens vor der Sonnenaufgang aufzubrechen ſind, damit ſie ihre Kraft behalten, indem diejenige, ſo beym Regenwetter abgebrochen worden, hierzu nicht tauglich ſind.

53. Wie einen Nelken-Syrup?

Man nehme 3 Pfund friſch abgebrochene Nelken, zupfe die Blätter davon ſauber ab, thut ſie in ein irrdenes Gefäß, gieſſe 9 Pfund ſiedendes Quellwaſſer darüber, decke den Hafen zu, und ſetze ihn auf eine warme Aſche, damit alles zuſammen eine Stunde lang infuſiren möge. Nach dieſem kan man dieſe Infuſion einen Sud thun laſſen, ſie durchſeihen, nochmals aufwärmen, und ganz warm auf 3 Pfund dergleichen friſche Nelkenbutter in obgemeldetes Gefäß ſchütten, alsdann dieſen Syrup mit einem Eyweiß und 6 Pfund a perle gekochten Zucker aufklären, alles in ein Sieb, worunter ein Geſchirr geſtellt, ſchütten,

ten, oder es durch ein ſauber Tuch ſeihen. Dieſer Syrup, wenn er entweder allein oder in Wein, oder in Waſſer eingenommen wird, ſtärket das Haupt und das Herz, und iſt ein bewährtes Mittel wider Ohnmachten, heftige Fieber und ungeſunde Luft.

54. Und wie einen Syrup von Granatenkörnern?

Nachdem ſolche vorher durch ein reines Tuch geſeihet, und der Saft ausgepreßt worden, muß man ſelbigen in eine gläſerne Flaſche gieſſen, ihn klar machen, und wie die Quittenſyrup verfertigen, ſo iſt er alsdann recht und gut.

55. Wie endlich einen Alkermes-Syrup?

Hierzu pflegt man 1 Pfund ausgepreßten und durchgetriebenen Borſtorferäpfelſaft, eben ſo viel Roſenwaſſer, und 2 Pfund geläuterten Zucker zu nehmen, ſelbiges mit einander bis zu einer Honigdicke einzukochen, hierauf 1 Pfund Montpelianiſchen Alkermesſaft darunter zu rühren, auch, wenn es noch laulicht iſt, 1 Scrupel Zimmetöl, und wenn es beliebig, 10 Gran Biſam, wie auch ſo viel Ambra, ſo zuvor mit Zucker wohl abgerieben worden, dazu zu ſchütten, und zum Gebrauch aufbehalten. Wenn man in die Syrupe allerhand wohlriechende Sachen, deſtilirten Oele, u. d. g. thun will, ſo muß ſolches jederzeit zulezt, und wenn der Syrup nur noch laulicht iſt, geſchehen, indem ſonſt die beſte Kraft davon weggehet.

XXIV.

XXIV. Abſchnitt.
Von Auftragung der Speiſen, ſowohl an Fleiſch- als Faſttägen.

1. Was hat man eigentlich bey Aufſetzung der Speiſen in Obacht zu nehmen?

Bey ordentlich eingerichteten Tafeln muß dieſes beobachtet werden, daß man anfänglich die Vorgerichte und Ueberley-Gerichte, wenn es die Umſtände erfordern, auftrage, hierauf den Braten, ſodann die Beygerichte, und endlich den Nachtiſch.

2. Wie wird nun eine Tafel ordentlich mit Speiſen beſetzt?

I. An Vorgerichten.

1. Fleiſchpotagen, wie man ſie will; auch, wenn es beliebig, kan eine Biſque oder Oil aufgeſetzt werden. 2. Zwey Vorgerichtſchüſſeln voll Rindfleiſch und Marinade. 3. Spanferkeln auf deutſche Art. 4. Rot de Bif vom Hammel, mit gefüllten Ripplein. 5. Zwey Stücke gerollt und gefülltes Rindfleiſch. 6. Zween Flußvögel mit Auſternfülle. 7. Fette Hühner mit Trüffeln. 8. Würſte von Kalbslebern. 9. Enten mit Ragout. 10. Fette Capaunen a la Daube. 11. Gebratene Hammelzungen. 12. Rebhühner a la Daube. 13. Hammelsfüſſe mit einer weiſſen Sauſe. 14. Ein Stück vom dicken Fleiſch am Kalbsſchenkel mit Auſtern.

II. Der Braten.

Dieſer muß hernach aufgetragen, und von einigen Vorgerichten begleitet, wie auch mit den Speiſen, die man zu einer Jahrszeit haben kan, alſo aufgetragen werden.

III. An Beygerichten.

Die Beygerichte an Fleiſchtägen können alſo eingerichtet werden, als nemlich: 1. Eine groſſe Schüſſel mit einer

Schinkenpaſtete. 2. Eine mittelmäßige Schüſſel mit dürren Rindszungen und kleinen Würſten. 3. Eine andere mittelmäßige Schüſſel mit geräucherten Zungen. 4. Ein Schinkenbrod. 5. Eine Schüſſel Morcheln mit Rahm. 6. Spargelſalat. 7. Blancmanger, als ein überley Gericht. 8. Gebackene Artiſchocken. 9. Schweinsfüſſe a la Sainte Menehout. 10. Artiſchocken mit Ragout. 11. Kleine Erbſen mit Rahm. 12. Gebackene Kalbsbrieſe. 13. Trüffeln mit Ragout. 14. Kalbsbrieſe mit Ragout. 15. Eine Schüſſel mit Carviol. 16. Eine Schüſſel mit Milchküchlein. 17. Eine Rahmtorte.

Dieſe wären Beygerichte zu einer Tafel nach der Jahrszeit. Doch könnten noch mehrere Gerichte hinzu gefügt werden, deßwegen man ſich nach denen nachfolgenden Verzeichniſſen, ſowohl an Fleiſch= als Faſttägen, zu richten hat.

IV. Der Nachtiſch.

Zum Nachtiſch kan man nachfolgende Sachen erwählen, und nach Belieben auftragen, und zwar: 1. Einen Korb mit Früchten und Pomeranzen. 2. Zween andere Körbe mit trockenem Confect und Marzipan, oder Zuckerbrod, oder andere dergleichen Sachen nach der Symmetrie. 3. Zwey Porcellainſchüſſeln mit Compoten nach der Jahrszeit. 4. Porcellaingeſchirr mit eingemachten Kirſchen. 5. Porcellaingeſchirr mit eingemachten unzeitigen Trauben. 6. Parmeſan= oder Limburgerkäſe. 7. Feuchteingemachte Birnen. 8. Johannisbeeren feucht eingemacht. 9. Kirſchengallerte. 10. Feuchteingemachte Nüſſe. 11. Glacirte groſſe Caſtanien. 12. Feuchteingemachte Pflaumen. 13. Gallerte von Stachelbeeren.

Es kan zum Nachtiſch auch viel weniger aufgeſetzt, und ein und anderes weggelaſſen werden; welches auf eines jeden Belieben ankommt.

3. Was wird eigentlich durch das Wort Ambigu verſtanden?

Ambigu wird beym Auftragen ein Gang genennet, welcher ſehr zwiefelhaft aufgeſetzt iſt, und aus Vorgerichten, Bra-

ten, Beygericht- und Nachtiſchſchüſſeln, folglich aus warmen und kalten Speiſen beſteht, indem dabey z. E. vorkommt:

1. Ein groſſer Korb mit Früchten oder Pomeranzen, oder halb mit Früchten, halb mit Pomeranzen. 2. Zwey andere Körbe mit trockenem Confect, oder von verſchiedenem Zuckerteige. 3. Zwey Schüſſeln Braten nach der Jahrszeit, die eine mit Rebhühnern, die andere mit Schnepfen, und anderm Geflügel. 4. Verſchiedene Saläte. 5. Vier Paſteten oder Torten, wie es beliebig. 6. Zwey Flußvögel mit Auſtern. 7. Feuchteingemachte Kirſchen. 8. Rebhüner mit Oliven. 9. Eine Aepfelcompote. 10. Fette junge Hühner mit Trüffeln. 11. Feuchteingemachte unzeitige Trauben. 12. Tauben mit einer Bräſe. 13. Compote von Birnen. 14. Gebackene junge Hühner. 15. Käſe, von welchen man will. 16. Gefüllte Champignons. 17. Compote von Caſtanien. 18. Trüffeln in einer kurzen Brühe. 19. Feuchteingemachte Quitten. 20. Capaun ohne Knochen mit Auſtern. 21. Gebratene Aepfel.

4. Was hat man ferner bey dergleichen Ambigus anzumerken?

Dergleichen Ambigus ſind nicht allemal ſo ſtark beſetzt, als hier angezeigt worden; doch können ſie auch reichlicher beſetzt werden, und kommt es auf eines jeden Belieben an.

5. Was iſt bey den Speiſen, welche an Fleiſchtägen zu allen Jahrszeiten aufgetragen werden, zu Obacht zu nehmen?

Es hält ſehr ſchwer, eine Mahlzeit anzuordnen, wenn man nicht von den Speiſen, welche zu einer jeden Jahrszeit gemeiniglich aufgetragen werden, hinlänglich unterrichtet iſt, mithin kommt auf dieſe Wiſſenſchaft ſehr vieles an.

6. Welche Speiſen können demnach von Oſtern bis Johanni an Fleiſchtägen aufgetragen werden?

Junge Hühner. Welſche Hahnen von ſelbigem Jahr. Junge zahme oder wilde Tauben. Rebhühner. Junge Caninchen. Junge Gänſe. Lämmer. Merzenhaſen. Friſchlinge. Faſanen. Caninichen.

7. Was

7. Was vor welche hingegen von Johannis- bis an Remigiitag.

Junge Rebhühner. Junge Faſanen. Junge Wachteln. Merzenhäsgen. Junge Capaunen. Junge Hühner. Junge fette Gänſe. Wachteln. Hirſchkälber. Junge wilde Tauben. Turteltauben. Friſchlinge. Junge welſche Hahnen. Zahme Tauben. Pularden. Junge wilde Enten. Rehe oder Junge Ziegen, Waſſerſchnepfen.

8. Und was vor Speiſen von Remigiitag an bis zur Faſtenzeit?

Fette Capaunen. Fette Pularden. Junge welſche Hühner. Lämmer. Rebhühner. Schnepfen. Wilde Tauben. Waſſerhünlein. Birk- oder Haſelhühner. Waſſerſchnepfen. Krammetsvögel. Zahme Tauben. Fette Wachteln. Hühnerkämme. Fette Lebern. Wilde Gänſe. Spanferkel. Palliercapaunen. Fette Hühner zum ſieden. Welſche Hahnen. Junge Haſen. Kriechenten. Rugetten. Waldfaſanen. Flußvögel. Mowietten oder Mariviettes. Junge Hühner. Junge Haſen. Fette Gänſe. Lerchen. Zahme Entvögel. Wilde Entvögel. Waſſerhühner. Junge Kriechenten. Rugetten.

9. Was hat man vor Faſtenſpeiſen, welche das ganze Jahr über aufgetragen werden können?

Schollen. Hechte. Schleyen. Stör. Karpfen. Braſſen. Salm oder Lachs. Meer- oder Steinbutten. Plackfiſche. Forellen. Aalraupen. Butten. Meerenten. Lampreten oder Bricken, oder Neunaugen. Languſten, eine Art Seekrebſe. Friſche Makrellen. Eingeſalzene Makrellen. Cardellen. Friſcher Laberdan. Eingeſalzener Laberdan. Biven. Krebſe. Stiek. Marinirter Tonnenfiſch. Bärſiche. Auſtern. Barben. Platteiſe. Elſen. Aale. Hummers. Friſche Heringe. Geſalzene Heringe. Fröſchſchenkel. Muſcheln. Rochen. Meerſpinnen. Meeraale. Stockfiſch. Halbfiſch. Wels.

10. Was vor Kräuter und Zugemüſe kan man das ganze Jahr durch aufſetzen?

Zuckerwurzeln. Hopfen. Paſtinaten. Rüben. Spargel. Artiſchockenkäſe oder Böden. Laktuken. Kürbſe. Gelbe Rüben. Rothe Rüben. Cucumern oder Gurken. Wegwarten. Champignons. Erbſen. Muſſerons. Grüne Bohnen. Ausgehülßte Bohnen. Linſen. Artiſchocken. Grüne Erbſen. Trüffeln. Scorzoneren.

11. Was pflegt man ſowohl an Fleiſch- als Faſttägen zu Vorgerichten, Braten, Beygerichten und überleyen Gerichten aufzutragen?

Bey groſſen Gaſtereyen pflegt man gemeiniglich Potagen aufzutragen, hernach begleiten ſolche die Vorgerichte.

I. Die Vorgerichte können das ganze Jahr hindurch folgender Geſtalt eingerichtet ſeyn, und zwar

An Fleiſchtägen.

Junge welſche Hahnen mit Ragout. Gefüllte Hammelskeule. Marinirter Kalbsnierenbraten. Enten mit Ragout. Junge Tauben mit Ragout. Pularden mit Ragout. Boudin blanc, oder weiſſe Wurſt. Kriechenten auf mancherley Arten. Knackwürſte. Servelatwürſte. Ochſenzungen mit Ragout. Hammelszungen mit Ragout. Ragout von Hammelsſchwänzen. Ragout von Schweinszungen. Spanferkel a la Daube. Ragout von Lerchen. Surtut von Schnepfen. Ragout von Waſſerſchnepfen. Rehpfeffer. Gefüllt Kraut zum Voreſſen. Gefüllte Cucumern. Ragout von Krametsvögeln. Kälberner Nierenbraten. Marinirte junge Hühner. Kalbsbruſt, auf vielerley Art zugerichtet. Ragout von gebratenen und ungebratenen Rebhühnern. Hammelskeule a la Daube. Haaſenpfeffer. Hammelsbruſt mit Rüben. Rindfleiſch a la Daube und auf andere Manier. Hirſchkuhpfeffer. Wachteln in einer Bräſe und mit Ragout. Hirſchpfeffer und mit Ragout. Capaunen mit Ragout auf mancherley Art. Gefüllte Hammelsrippe. Welſche Hahnen auf verſchiedene Art zugerichtet. Mirotons.

II. Die

II. Die Braten an Fleiſchtägen.

Faſanen. Haſelhühner. Junge Haaſen. Wachteln. Rebhühner. Capaunen. Junge Tauben. Junge Caninichen. Junge Wachteln. Junge welſche Hahnen. Waſſerhühner. Hirſchnierenbraten. Hirſchmürbbraten. Rehnierenbraten. Spanferkel. Haaſenbraten. Hirſchkalb. Rehmürbbraten. Junge Hühner. Kriechenten. Staren. Kleine wilde Enten. Lämmer. Junge Gänſe. Friſchlinge. Krametsvögel. Waſſerſchnepfen. Schnepfen. Wilde Tauben. Kalbsnierenbraten. Wilde Gänſe. Zahme Gänſe. Waſſerhühner. Rehkalb. Rindsbraten. Wilde Schweinsſchulter, oder Nierenbraten. Rehſchlegel. Hammelskeule. Wilde Enten. Kalbsſchulter gebraten. Kalbsbruſt gebraten. Lerchen. Zahme Enten.

III. Beygerichte.

Schweinene Füſſe und Ohren. Menudroit von Hirſchen. Wildpretpaſteten, wie auch andere kalt aufgetragen. Trüffeln auf vielerley Arten zugerichtet. Eyerkuchen gefüllt. Gebackene Kalbsbrieſe. Blumenkohl. Rahm auf mancherley Art. Schinken von vielerley Sorten. Bratillen. Torten von Franſchipans. Artiſchocken, gebacken, und a la peirrade. Champignons mit Ragout und gebacken. Marinades auf mancherley Arten. Abatis von Lämmern. Gallerte, von vielerley Sorten. Blanc manger. Hachis, oder Gehacktes auf vielerley Arten. Riſſolen. Bignets oder Küchlein. Ramequares. Geräucherte Ochſenzungen. Geſalzene Ochſenzungen. Fette Leber, auf verſchiedene Art. Eyerkuchen mit Schinken, auch andere. Schildkröten. Eyer auf mancherley Art zugericht. Spargel. Spaniſche Cardons.

IV. Ueberflüßige Gerichte, oder Hors d'Oeuvres.

1. Was heiſſen eigentlich *Hors d'Oeuvres*?

Es werden Hors d'Oeuvres genennt, alle Schüſſeln, die man auf eine Tafel ſetzt, und die bey einer vollſtändigen Mahlzeit gar wohl entbehrt werden können. Dieſe Gerichte pflegt man ſelten aufzutragen, es ſeye denn bey ſolchen Gaſt-

mah-

mahlen, da viele Schüſſeln aufgeſetzt werden müſſen, oder bey kleinern Gaſtereyen, wenn man mit ſolchen die Vorgerichte, welche mehr Koſten, erſpahren will.

2. Was kommen vor Sachen zu dergleichen Gerichten?

Blanc manger. Fette Lebern. Spargelſalat. Trüffeln in einer kurzen Brühe. Gefüllte Morcheln. Eyer auf allerley Arten zugerichtet. Artiſchockenböden mit Milchrahm. Schnitten von eingeſalzenem Schweinefleiſch. Schweinsfüſſe a la Sainte Menehout. Gefüllte Hahnenkämme. Gebrannter Milchrahm. Küchlein, und andere dergleichen Sachen.

V. Was werden vor Vorgerichte als Faſtenſpeiſen aufgetragen?

Schollen mit Ragout. Hechte mit Ragout. Karpfen mit Ragout von mancherley Sorten. Aalraupen mit Ragout. Forellen, auf vielerley Art. Groſtköpfe mit Ragout. Elſen mit Ragout. Bricken mit Ragout. Aale, auf mancherley Art. Friſche Makrellen. Friſche Heringe. Schinken von Fiſchen. Zugerichtete Muſcheln. Stintzen mit Ragout. Salmenkopf in einer ſüſſen Brühe, oder auf andere Art. Marinirte Tonnenfiſche. Braſſen mit Ragout. Salmen mit Ragout, oder Lachs. Lachsforellen. Barben mit Ragout. Butten in der Caſſerole. Platteiſen in der Caſſerole. Meerenten mit Ragout, von vielerley Sorten. Hummers in einer weiſſen Brühe. Rugetten mit Ragout. Geſalzener Laberdan in einer weiſſen Sauſe. Gebackene Rochen mit Ragout. Geſalzene Makrellen. Wels, auf mancherley Art zugerichtet. Geſalzene Heringe. Gedörrte Hering oder Bicklinge. Gemeine Forellen. Warme Paſteten von Aalen, Aalraupen, Karpfen, Hechten und andern Fiſchen. Torten von Fiſchen, warm aufgetragen.

VI. Was werden vor Beygerichte als Faſtenſpeiſen aufgetragen?

Dieſe beſtehen mehrentheils aus eben dieſen Fiſchen, mit einer kurzen Brühe zugericht, oder gebacken, oder am Spieß, wie auch auf dem Roſt gebraten. Es werden auch warme

Fiſch-

Fiſchpaſteten und Torten als Beygerichte aufgetragen, worzu noch folgende Stücke beygefügt werden können, als: Champignons. Artiſchocken. Cucumern. Spargel. Muſcheln. Eyer, auſſer den 6 Faſtenwochen, und was dergleichen mehr ſind. Auf ſolche Weiſe wird eine Tafel bey einer Mahlzeit mit einer groſſen Anzahl Schüſſeln beſetzt, ohne die Wurzeln und Zugemüſe zu rechnen, welche dabey anzubringen ſind, und hier folgen.

VII. Was werden vor Gemüſe als Vorgerichte zur Faſtenzeit aufgeſetzt?

Durchtriebene Erbſen. Linſen mit Ragout. Artiſchocken. Erdäpfel. Rüben. Wurzen mit Ragout. Kräuterfülle. Peterſilienwurzeln. Rothe Rüben. Artiſchockenböden. Spaniſche Cardons. Grüne Bohnen nebſt den Hülſen. Grüne Erbſen oder Kieferbſen.

VIII. Und was werden vor Beygerichte zur Faſtenzeit aufgeſetzt?

Bey Mahlzeiten, wo nichts als Gemüſe aufgetragen werden, ohne Fiſche darunter zu thun, wie man es zur Faſtenzeit zu halten pflegt, ſetzt man nachſtehende Speiſen zu Beygerichten auf, als: Spargel mit Milchrahm. Morcheln mit Milchrahm. Gebrannten Rahm. Eine Schüſſel mit Mandelmilch. Spinat mit Rahm. Spargelſalat. Krautſalat. Dürre Trüffeln mit Oel. Geſalzene Artiſchocken. Geſalzene Artiſchocken in einer weiſſen Brühe. Aepfelküchlein. Blanc manger, oder Weißgericht. Champignons im Backofen gebacken. Hirſchhorngallerte. Cucumernſalat. Bohnenſalat, welche in den Hülſen gedörrt worden, und zu der Zeit, wenn kein Salat zu haben iſt, aufgetragen wird. Andere dergleichen Bohnen mit Rahm.

IX. Was ſind noch vor mehr Aufſatzarten bey Mahlzeiten üblich?

1. Was hat man in Obacht zu nehmen bey einer kleinen Mahlzeit?

Wenn man einen guten Freund zu Gaſte haben will, muß

muß man wenigſtens 5 bis 6 Gerichte haben, da es dann in eines jeden Belieben ſteht, ob die Speiſen auf ein- oder zweymal aufgetragen werden ſollen; doch wird es rathſamer ſeyn, wenn die Speiſen warm auf den Tiſch kommen ſollen, daß ſolche zu zweyenmalen aufgetragen werden, zumalen, wenn nicht viel Gäſte zugegen, mithin der Tiſch klein iſt.

2. Wie wird nun eine Tafel bey einer ſolchen kleinen Mahlzeit mit Speiſen beſetzt?

Erſter Gang.

1. Eine gute Suppe, oder auch eine Suppe mit einem Stück Fleiſch oder Huhn gekocht. 2. Eine Paſtete von Lammfleiſch, oder jungen Hühnern, oder ſondern andern Fleiſch. Wenn aber in der Suppe Fleiſch iſt, muß anſtatt der Paſtete ein gut Stück Geräuchertes genommen werden. 3. Ein Eſſen Fiſche, wie ſolche zu haben ſind.

Der zweyte Gang.

1. Ein Salat von mancherley Eingemachten, oder Gartenkräutern. 2. Ein Braten. 3. Gebackenes.

Nach Abnehmung der Speiſen pflegt man auf den Tiſch zu geben:

1. Eine Schüſſel mit allerley Früchten. 2. Die Butter ausgeziert. 3. Einen guten Käſe. 4. Salzbüchſen, weilen ſolche heutiges Tags ſehr klein ſind, werden viele aufgeſetzt.

3. Was werden vor Speiſen auf eine Tafel, ſo in 4 Schüſſeln beſteht, geſetzt?

1. Eine gute Suppe oder Potage. 2. Eine Paſtete. 3. Ein Eſſen Fleiſch. 4. Fricaſſe oder Ragout.

Zweyter Gang.

1. Gebackenes. 2. Salat, und was man ſonſt zum Braten hat. 3. Braten. 4. Braten oder Auſtern, Krebſe u. ſ. w.

4. Ferner auf eine Tafel, welche in 5 Schüſſeln beſteht?

1. Potage. 2. Eine Paſtete, oder Gekochtes, oder Geräuchertes. 3. Ein Eſſen Fiſche. 4. Artiſchocken, oder ſonſt andere Gartenfrüchte. 5. Fricaſſe.

Anderer Gang.

1. Eine groſſe Schüſſel mit Salâten und Eingemachtem. 2. und 3. Braten. 4. Gebackenes, Torte. 5. Krebſe, Auſtern, Schnecken, Hummers u. d. g.

5. Wie auf eine in 6 Schüſſeln?

1. Potage. 2. Geräucherte Zungen. 3. Gefüllter Kohl, Blumenkohl u. d. g. 4. Gedämpfte Enten. 5. Ein Eſſen Fiſche. 6. Ein Ragout von Magen und Leber.

Zweyter Aufſatz.

1. Braten. 2. und 3. Gebackenes. 4. Braten. 5. Aufſatz von Salâten, 6. Gebratene Fiſche.

6. Wie auf eine in 7 Schüſſeln?

1. Potage von Kalbfleiſch und Capaunen. 2. Eine Fiſchpaſtete. 3. Eine Paſtete von jungen Hünern und Lammfleiſch. 4. Ein Stück geräuchertes Fleiſch. 5. Ein Eſſen Fiſch. 6. Friſch gekochte Zungen mit einer Brühe. 7. Einen Braunkohl mit Caſtanien und guter Wurſt.

Zweyter Gang.

1. Ein Aufſatz von Salâten und eingemachten Sachen. 2. Spritzgebackenes. 3. Mandeltorte. 4. Rehbraten. 5. Spanferkel. 6. Haaſen, oder ein groſſer Kalbsbraten. 7. Welſcher Hahn.

7. Wie auf eine, die in 8 Schüſſeln beſteht?

1. Eine Suppe vom welſchen Hahn in Gerſtengraupen. 2. Ein Stück Rindfleiſch. 3. Eine Fiſchpaſtete. 4. Ein Eſſen geſottener Fiſch. 5. Blumenkohl mit Carbonade geziert oder garnirt. 6. Geräucherter Lachs, Servelatwurſt, ſo ſauber aufgeſchnitten iſt u. d. g. 7. Artiſchocken. 8. Ein Ragout.

Zweyter Aufſatz.

1. Eine Schüſſel mit Gallerten, Cheleen und eingemachten Sachen. 2. Auſtern, Krebſe, oder Hummers. 3. Braten,

ten, Rehſchlegel und Haſen. 4. Welſcher Hahn mit gemäſteten Hünern belegt. 5. Gebackenes. 6. Torte. 7. Gebackenes. 8. Kleine Törtgen oder Paſtetgen.

8. Wie wird eine Tafel mit 9 Gerichten beſetzt?

1. Potage. 2. Eine Paſtete. 3. Einen gekochten Schinken. 4. Ein Eſſen Fiſche. 5. Eine gedämpfte Gans, oder ein Stück friſch Fleiſch. 6. Artiſchocken. 7. Ein Eſſen anderer Fiſche mit einer Brühe. 8. Ein Fricaſſe. 9. Braunkohl mit Saucißgen belegt.

Zweyter Gang.

1. Ein Aufſatz von Salaten und eingemachten Sachen. 2. Wildpretbraten. 3. Gebratener Haſen. 4. Gallerte oder Gelee. 5. Braten. 6. Gebackenes. 7. Krebſe, Schnecken u. d. g. 8. Ein gebratener welſcher Hahn. 9. Torten.

9. Was vor Speiſen können bey einer zur Sommerszeit angeſtellten zweytägigen Hochzeitmahlzeit aufgetragen werden, und wie muß man ſie auf die Tafel ſetzen?

I. Den erſten Tag.

Auf eine Tafel von 20 Perſonen werden folgende Hauptſchüſſeln aufgetragen.

Erſter Aufſatz.

Rebhühner. Forellen. Auerhahnenpaſteten. Welſche Hüner. Rehſchlegel. Ollapotridpaſtete. Welſche Hüner. Forellen. Capaunenpaſteten. Rebhüner. Forellen in 2 Schüſſeln. Zum Auswechſeln. Lerchen.

Auerhahnenpaſteten.	Braungebackenen.
Ollapotridpaſteten.	Schweinskopf.
Capaunenpaſteten.	Braungebackenen.

Zweyter Aufſatz.

Gebratener Aal. Waſſerſchnepfen. Krebſe. Haſen. Geſchraubte Citronen. Wilde Enten. Troſſeln. Capaunen. Mandelkranz. Welſche Hahnen. Mandelkranz.

Capaunen. Geſchraubte Citronen. Troſſeln. Wilde Enten. Waſſerſchnepfen. Haſen. Krebſe. Gebratener Aal. Gebratener Aal in 2 Schüſſeln. Zum Auswechſeln. Küchlein.

II. Den andern Tag.

Auf eine Tafel von 30 Perſonen, folgende Hauptſchüſſeln.

Erſter Aufſatz.

Rebhühner. Geſottener Aal. Welſche Hahnpaſteten. Rehſchlegel. Hechte. Welſche Hühner. Haſenpaſteten. Salat. Schinken, und zulezt Capaunenpaſteten.

Zum Auswechſeln. Lerchen in zweyen Schüſſeln. Braun- Gebackenes in zweyen Schüſſeln.

Zweyter Aufſatz.

Waſſerſchnepfen. Gebratener Aal. Capaunen. Haſen. Weichſeltorten. Droſſeln. Wilde Enten. Gefüllte Mandelfiſche. Welſche Hüner

Zum Auswechſeln. In Oel gebackene Artiſchockenböden auf zwey Schüſſeln. Küchlein in zwey Schüſſeln.

10. Wie aber an einem zur Herbſtzeit angeſtellten Hochzeitmahl.

I. Den erſten Tag.

Vor 24 Perſonen, was vor Hauptſchüſſeln?

Erſter Gang.

Rebhüner. Forellen. Auerhahnenpaſteten. Welſche Hüner. Waſſerſchnepfen. Capaunenpaſteten. Rehſchlegel. Welſche Hühner. Schnepfenpaſteten. Forellen. Rebhüner. Forellen in 2 Schüſſeln Auerhahnenpaſteten. Capaunenpaſteten. Schnepfenpaſteten

Zum Auswechſeln. Lerchen. Gefüllte braungebackene Weintrauben. Schweinskopf. Gefüllte braungebackene Weintrauben.

Zweyter Gang.

Schnepfen. Aal. Capaunen. Waſſertaucherlein.
Haſen. Quitten. Mandelkranz. Krametsvögel.
Welſcher Hahn. Citronenſalat. Welſcher Hahn.
Quitten. Haſen. Krametsvögel. Mandelkranz.
Waſſertaucherlein. Capaunen. Aal. Schnepfen.
Aal in 2 Schüſſeln. Kan ausgewechſelt werden mit Küchlein.

II. Den andern Tag.

Auf eine Tafel vor 36 Perſonen, was vor Hauptſchüſſeln.

Erſter Aufſatz.

Rebhühner.
Hecht in einer Sardellenſauſe.
Gebratener Auerhahn.
Aalpaſteten. Lerchen.
Welſche Hühner. Rehſchlegel.
Schinken. Salat, nach Belieben
Ollapotridpaſteten. Rehzehmer.

Zum auswechſeln.
Braungebackene Früchte in 2 Schüſſeln.
Gebackene Grundeln.
Haſenpaſteten.

Zweyter Aufſatz.

Schnepfen. Capaunen.
Geſchraubte Citronen.
Wilde Enten. Datteltorten.
Haſen. Welſcher Hahn.
Gefüllte Krebſe. Tröſſeln.
Schlangen.

Zum Auswechſeln.
Malvaſiermuß in 2 Schüſſeln.
Gebackene Zibeben in der erſten Schüſſel, und in der zweyten gebackene Strauben.

11. Was vor Gerichte werden auf eine zur Winterszeit angeſtellten zweytägigen Hochzeitmahl aufgetragen?

I. Den erſten Tag.

Auf eine Tafel von 24 Perſonen werden nachſtehende Schüſſeln aufgeſetzt?

Erſter Gang.

Rebhühner. Auerhahnen- oder Capaunenpaſteten. Forellen. Eine Schale mit Citronen und Pomeranzen. Wel-

 ſche

ſche Hühner. Rehſchlegel. Ollapotridpaſteten. Schweine-Wildpretpaſteten.

Auerhahnen - oder Capaunen-paſteten. | Zum Auswechſeln.
Ollapotridpaſteten. | Gefülltes Braungebackenes.
Schweine - Wildpretpaſteten. | Schweinskopf.
| Gefülltes Braungebackenes.

Anderer Gang.

Gebratene Capaunen. Krammetsvögel. Wilde Enten.
Quitten. Haſen. Morcheln.
Mandelkranz. Welſcher Hahn. Mandelkranz. Welſcher Hahn.
Schweinskopf bleibt
vom erſten Aufſatz
ſtehen.
Quitten. Haſen. Morcheln.
Gebratene Capaunen. Krammetsvögel. Wilde Enten.

Quitten in 2 Schüſſeln. Zum Auswechſeln. Gebratenen Aal.
Krammetsvögel und - - - Auſtern.
Morcheln in 2 Schüſſeln. - - - Käſeküchlein.

II. Den andern Tag.

Auf eine Tafel von 36 Perſonen, pflegt man folgende Hauptſchüſſeln aufzuſetzen?

Erſter Aufſatz.

Gebratene Rebhühner. Geſottene Grundeln. Paſteten mit Capaunen. Wilder Schweinſchlegel. Braungebackene Früchte. Welſche Hühner. Salat. Schinken. Rehzihmer. Aalpaſteten. Haſenpaſteten.

Anderer Aufſatz.

Quitten. Krammetsvögel. Zum Auswechſeln. Krumme Strauben in einer Schüſſel.
Capaunen. Mandeltorten. Haſen. Sardellen. Wilde Enten.

12. Und wie wird eine Tafel bey einer zur Frühlingszeit angeſtellten Hochzeit mit Hauptſchüſſeln beſetzt, und was nimmt man vor Speiſen dazu?

I. Den

I. Den erſten Tag.

Auf eine Tafel von 24 Perſonen.

Erſter Gang.

Rebhühner.
Auerhahnpaſteten.
Forellen.
Junge welſche Hühner.
Rehſchlegel. Hünerpaſteten.
Waſſertaucherleinpaſteten.

Zum Auswechſeln.
Braungebackenes.
Pomeranzenſalat in zweyen Schüſſeln.
Braungebackenes.

Anderer Gang.

Spargel. Junge Gänſe. Aal. Junge Hühner. Haſen.
Welſcher Hahn. Mandelſtück. Welſcher Hahn. Mandelſtück.
Salmen.
Junge Hühner. Haſen. Waſſerſchnepfen. Spargel.
Junge Gänſe.

Aale in 2 Schüſſeln. Zum Auswechſeln. Krebſe.
Spargel in 2 Schüſſeln. = = = Käſeküchlein.

II. Den andern Tag.

Auf eine Tafel für 36 Perſonen, was werden vor Hauptſchüſſeln aufgetragen?

Erſter Aufſatz.

Rebhühner. Barben. Waſſerſchnepfenpaſteten. Welſcher Hahn. Schinken. Ein Salat nach Belieben. Gebackene Grundeln. Rehſchlegel. Braungebackene Früchte. Geſottener Aal. Ollapotridpaſteten. Haſenpaſteten. Tauben wie Rebhühner gebraten.

Nebenſchüſſeln.	Hauptſchüſſeln.	Nebenſchüſſeln.
	Junge welſche Hühner.	
Junge Hühner.	Citronen- und Pomeranzentorten.	Marzipanvögel, Spargel.
Schnepfen.		
Gänſe.	Haſen. Marzipantauben.	Wilde Enten.

XXV. Abſchnitt.

Von vortheilhafter Anſchaffung und Aufbehaltung allerley Victualien, und zwar Mehl, Brod, Fleiſch, Zugemüſe, Obſt, Butter, Käſe, Oel, Zucker und Gewürze.

I. Vom Mehl und Brod.

1. Wie vielerley Mehl giebt es?

Hier zu Lande iſt das Mehl dreyerley, als 1. das Kornmehl, welches insgemein zu dem ordinairen Hausbrod gebraucht, und daher das Backmehl genennt wird. 2. Das Weitzen- oder Rockenmehl das zu dem weiſſen Semmelbrod, allerley Back- und Kochwerk genommen wird. 3. Das Kraftmehl, welches gar nicht gemahlen, und ſowohl in der Küche zu allerhand Muſen, Breyen u. d. g. wie auch ſonſt zu mancherley Zuckerwerk gebraucht wird.

2. Welches Getraide hält ſich am längſten und giebt mehr Mehl?

Dasjenige Mehl, welches von einem ausgelaufenen, nach Schimmel riechenden, oder ſonſt auf der Zunge nicht allzuwohl ſchmeckenden Getraide, wie auch das, ſo in naſſen Jahren gewachſen oder feuchte gelegen iſt, hält ſich nicht ſo lange, als das, welches in hitzigen und trockenen Jahren aufgeſchüttet worden. Sodann giebt auch der Rocken und das Korn

von

von ſchönen dichten, vollkommenen und harten Körnern ein merkliches mehr an Mehl, als dasjenige, ſo nicht von einer ſolchen Vollkommenheit und Güte iſt.

3. Welches Mehl hält ſich am längſten?

Das Mehl ſoll einige Jahre gut bleiben, wenn es im Merzen und November, und zwar die nächſten Tage nach dem Vollmond gemahlen wird.

4. Wie wird das Mehl am beſten verwahrt?

Solche Verwahrung geſchieht am füglichſten in hölzernen Käſten, oder noch beſſer in Fäſſer eingeſchlagen, und feſte auf einander eingeſtoſſen; doch müſſen ſowohl dieſe als jene an einem trockenen Ort aufbehalten werden, wo ſich das Mehl nicht pazen ſolle, und Würmer darinnen wachſen mögen.

5. Wie wird das Mehl vor den Würmern bewahrt?

Das ſicherſte und beſte Mittel iſt, daß man fleiſſig darnach ſehe, und ſo man merkt, daß Würmer ſich melden wollen, das Mehl durch einen Sieb und neuerdingen in die Fäſſer ſchlagen.

6. Wie wird das Brod-Mehl angemacht und das Brod gebacken?

Dieſes geſchieht folgender geſtalt: Man nimmt einen hölzernen Backtrog zur Hand, ſezt ihn auf 2 gleich hohe Stühle, oder auf eine Bank, ſo, daß ſelbige zu der Arbeit weder zu hoch noch zu niedrig ſtehen. Hernach wird des Abends zuvor, wenn man den Tag darauf backen will, ſo viel Mehl darein geſchüttet, als man auf einmal zu verbacken gedenkt,

und zwar nimmt man wenn man täglich 8 Perſonen, am Tiſche haben ſolte, 3 Metzen, oder ſo es ſolche Perſonen wären, welche wohl eſſen mögen, 6 Metzen. Dieſes Mehl pflegt man nun in 2 gleiche Theile zu theilen, den einen Theil rechter Hand beyſeite zu raumen, den Sauerteig in die andere Helfte des Mehls zu thun, warm Waſſer darauf zu gieſſen, oder aber den Sauerteig erſtlich in warmen Waſſer zergehen zu laſſen, alsdann es zuſammen an das Mehl zu ſchütten, alles wohl unter einander zu rühren, bis es Bläslein aufwirft, es oben auf mit Mehl zu beſtreuen, den Backtrog mit ſeinem Deckel zu bedecken, und es über Nacht bey einem warmen Ofen ſtehen zu laſſen. Des andern Morgens kan man früh vor Tage den über Nacht angemachten und geſtandenen Teig ſalzen, auch ſo es beliebig Kümmel und Koriander darein ſtreuen, indem das Brod davon einen guten Geſchmack bekommen ſoll. Nach dieſem wird der Teig durchgearbeitet, fleißig und ſtark geknetet, und zwar ſo lange bis er zu ſchnalzen beginnet, und nicht mehr an den Händen klebt, ſondern ſich davon abledigen läßt, alsdann die Fauſt ſo tief als man kan, an den dreyen Orten in den Teig geſtoſſen, mit einem ſaubern Tiſchtuch zugedeckt. Hierauf läßt man den Teig ſo lange gehen, bis man ſieht, daß er ſich heben und die mit der Fauſt darein gemachte Löcher wieder ausgefüllet und eben ſind. Wenn ſolches geſchehen, muß der Ofen geheizt, der Teig mit einer eiſernen hierzu gehörigen Trogſcharre fleißig zuſammen geſcharrt, auf ein mit Mehl beſtreuten Tiſch gelegt, daſelbſt nochmals fleißig ausgewirkt werden. Alsdann formirt man Laibe in beliebiger Gröſſe daraus, oder wenn man einen Laib ſo groß und ſchwer als den an-

dern

dern haben will, wiegt man zuvor den Teig nach ſeinem Gewichte ab, legt ſie auf ein Brett, oder aber von Stroh geflochtene Backkörbe, ſtreuet jedoch zuvor ein wenig Mehl darunter, damit der Teig ſich nicht anhängen möge, beſtreicht die Laibe auſſenher mit Waſſer, und ſchließt ſie ſodann in den Ofen. Dieſen Ofen kan man nun mit länglicht geſpaltenem Holze heitzen, ſolches, nachdem es recht angebrennt, ein wenig aus einander theilen, damit die Wärme allenthalben in den Ofen recht vertheilet werde, ſodann, wenn es völlig abgebrannt, die Kohlen nebſt der Aſche heraus räumen, den Ofen mit einem in Waſſer eingetauchten Wiſch fein reinlich ausfegen, bey gedachtem Loch aber ein wenig glüende Kohlen liegen laſſen, den Ofen alſobald zumachen, damit die gröſte Hitze ſich lege, und das Brod nicht verbrenne. Wenn nun der Ofen ſeine rechte Hitze hat, welches daran zu erkennen iſt, wenn man ein wenig Kleyen in den Ofen ſtreut, und ſelbige nicht ſo gähe auflodert, denn ſonſt iſt er zu heiß, auch nicht zu langſam verbrennet, dann ſo iſt er zu kalt, wenn ſie aber das Mittel hält, ſo eröfne man den Ofen, ſchieſſe die Laibe auf einer Brodſchaufel fein hurtig ein, und zwar, wenn ſie nicht in einer Gröſſe ſind, die größten zuerſt, und kleinere vornen her gegen das Ofenloch. Nach dieſem muß man den Ofen aller Orten wieder zumachen, die Luftlöcher mit naſſen Lumpen verſtopfen, bis das Brod genug gebacken, welches daraus abzunehmen iſt, wenn nach Verflieſſung ohngefähr 4 Stunden ein Laib heraus genommen wird, auch ſelbiger, wenn man daran klopft, etwas klinget, und einen Hall giebt, alsdann den Ofen aufmachen, das Brod heraus neh-

men, und es noch einmal mit Waſſer überſtreichen, damit es eine glänzende Rinde bekommen möge.

7. Wie pflegt man das neugebackene Brod am beſten zu verwahren?

Solches geſchieht, wenn man ſelbiges, ſo es noch warm iſt, nicht auf einander legt, ſondern an eine Wand alſo lehnet, daß es recht durchaus an einem Ort wie an dem andern kalt werde. Alsdann kan mans in einem trockenen Speisgewölbe verwahren; denn in den Kellern und feuchten Orten pflegt es gerne ſchimmlicht zu werden.

II. Vom Grüz, Gerſte, Reiß, Hirſen, Erbſen und Linſen.

1. Wie vielerley Gattung Grüzes oder Grieſes giebt es?

Man hat insgemein einen groben und klaren Grieß, nachdem nemlich ſelbiger durch ein gröber und zärter Sieb von der Kleye abgeſondert wird.

2. Welcher Grieß wird vor beſſer gehalten?

Der klare Grieß wird von einigen vor beſſer gehalten, weil er weniger Kleyen bey ſich führen ſoll; hingegen andere erwählen den gröbern, weil er nicht ſo melbicht, anbey auch etwas körnichter iſt. Mithin kommt es auf eines jeden Weiſe an.

3. Wie vielerley Gattungen Gerſte hat man?

Hier zu Lande hat man dreyerley, als: 1. eine grobe Gerſte, da nur beede Spitzgen an den Körnern abgeſchnitten worden; 2. eine Mittel-Gerſte,

wo

wo etwas mehr davon abgehet, so daß die Körner artig rund und um ein merkliches gegen der vorigen kleiner ſind; 3. die kleine und ſogenannte Perlen- oder Ulmer-Gerſte, welchen Namen ſie theils darum führet, weil ſie an der Reinigkeit mit den alſo betitelten Sandperlen übereinkommt; theils aber weil ſie in der Reichsſtadt Ulm beſonders ſchön verfertigt, auch weit und breit in groſſer Menge verführt und verſchickt wird.

4. Wie pflegt man ſie lange aufzubehalten?

Alle dieſe Arten laſſen ſich gar wohl einige Jahre aufheben, abſonderlich in hölzernen wohlgemachten Stüppichen, Schubladen und Käſten; doch ſollen ſie noch länger gut bleiben, wenn ſie ein wenig ausgewachſen und wiederum aufgetrocknet werden, damit die Gerſte hübſch dürre werde, und das Mehl davon kommen möge. Sodann iſt auch dabey anzumerken, daß die Gerſte, wenn ſie allzu naß und feucht aus der Mühle kommt und ungetrocknet aufbehalten wird, gar leichte erſtockt, anlauft und ſauer wird.

5. Wie vielerley Sorten von Reis giebt es?

Von dieſem hat man zweyerley Sorten; die eine wächſt in Italien, und zwar meiſtens um Florenz und Mayland; die andere aber wird aus Indien zu uns gebracht; abſonderlich ſoll die beſte Art deſſelben in China bey der Stadt Kiechnang in der Provinz Kiangſi wachſen, ſo von den Einwohnern wegen deſſen Fürtreflichkeit Silberkorn genennt wird.

6. Welches ſind die Kennzeichen eines guten Reiſſes?

Die Kennzeichen eines guten Reiſſes ſind dieſe, wenn

wenn er ſchön groß und dick von Körnern, mit keinen Spälten häufig untermiſcht, anbey hart, am Geſchmack nicht ſäuerlich, und von Farbe hübſch weiß iſt, wornach man ſich in Einkauffung deſſelben zu richten hat.

7. Welcher Hirſen iſt der beſte?

Je härter und trockener der Hirſen iſt, je beſſer taugt er zum aufheben, alſo daß man ihn einige Jahre recht gut und ſicher in Vorrath erhalten kan.

8. Wie vielerley Arten von Erbſen giebt es?

1. Zucker-Erbſen, oder dünnſchalige Erbſen, welche man nebſt ihren Hülſen friſch kochen und verſpeiſen kan, wenn man ſie aber dörren will, ſchwarz werden; 2. Frühe Erbſen, die etwas zärter und kleiner als die gemeine, mithin auch friſch beedes roh und gekocht weit beſſer und milder ſind, als die gemeinen; 3. Gemeine Feld-Erbſen, welche etwas gröſſer als obige beede Arten, aber auch dabey härter und ſo grün zu eſſen nicht allzu ſchmackhaft ſind, daher ſie in groſſer Menge gedörret werden; und weil die äuſſere Haut und Bälge der Erbſen vor ungeſund gehalten werden, ſie Blähungen verurſachen ſollen, ſo hat man an einigen Orten 4. die gerendelte Erbſen, von welchen nemlich durch gewiſſe Stampfe die Bälge in der Mühle abgeſtoſſen werden, daher ſie auch nicht mehr ganz rund, ſondern in 2 gleiche Theile in der Mitte zerfallen, nur halb, dabey aber ſchön Goldgelbe von Farbe, und im Kochen mild von Geſchmack, auch in einen Erbſenbrey oder dicke Brühe gar wohl und leicht zu bringen ſind.

9. Was

9. Was hat man noch bey den Erbſen zu erinnern?

Hierbey iſt noch zu erinnern nöthig, daß die dürre Erbſen weit nützlicher als die friſche ſind; denn obſchon einige von dem gerne köchelnden Frauenzimmer, auch die noch zarte grüne Erbſen aufdörren, und anſtatt der friſchen in Olapotriden oder andern Gerichten auſſer der Zeit anzuwenden, und an etwas beſonders aufzutragen wiſſen, ſo ſind doch die gemeine dürre Erbſen weit mehrers im Gebrauch, und auſſer denen friſchen zu Suppen, Muſen, Brühen u. d. g. auf das Beſte anzuwenden, daher auch in einer ziemlichen Anzahl anzuſchaffen. Doch iſt noch anzumerken, daß ob ſie ſich ſchon einige Jahre halten, dennoch, wenn ſie gelb werden, ſich nicht leicht mehr weich ſieden laſſen, und daher auch vieles von ihrem guten Geſchmack verliehren.

10. Was hat man bey Einkauffung der Erbſen in Acht zu nehmen?

Bey Einkauffung der Erbſen hat man dahin zu ſehen, daß nicht mehr wurmſtichige als gute darunter ſeyn mögen, indem ſolchergeſtalt ein groſſer Abgang daran ſeyn würde; ſodann wird man auch befinden, daß je zärter die Bälge an den Erbſen ſind, je geſchlachter ſie im Kochen, anbey auch je jünger ſie ſind, je beſſer ſolche ſeyn werden. Ferner liegt vieles auch an dem Feld darauf ſie gewachſen; denn je fetter das Erdreich, je beſſer die Erbſen, und weil man hievon nicht hinlänglich genug verſichert ſeyn kan, ſo iſt es auch kein Wunder, daß man öfters damit betrogen wird.

11. Was hat man bey den Linſen anzumerken, und worauf hat man bey Einkauffung derſelben zu ſehen?

Die Linſen kommen mit den Erbſen darinnen überein, daß ſolche, wenn ſie alt, gar hart und nicht recht weich zu ſieden ſind, daher man in Erkauffung derſelben diejenige zu wählen hat, welche ſchön licht und helle von Farbe ſind, indem die rothe gemeiniglich alt, und nicht viel nutze ſeyn werden.

III. Von Feld- und Baum-Früchten, wie ſolche nemlich über die gewöhnliche Zeit ſchön friſch und gut aufzubehalten ſind.

1. Wie kan man die Rüben über die gewöhnliche Zeit friſch und gut aufbehalten?

Man pflegt eine oder mehrere groſſe Gruben, nachdem man viel oder wenig derſelben aufzubehalten gedenkt, ins Erdreich zu machen, alsdann die Rüben Stück vor Stück dicht an einander hinein zu ſtecken, oder vielmehr zu legen. Nachdem nun mit einer ſolchen Lage das unterſte Theil der Grube rings herum angefüllt worden, muß man ſie mit Sand bewerfen, hierauf abermals die Rüben ſo lang in die Ründe herum an einander ſetzen, bis wiederum eine vollkommene Lage gemacht iſt; dieſe wird gleich zuvor mit Sand bedeckt, und damit ſo lange fortgefahren, bis die Grube voll iſt. Wenn nun ſolche zu oberſt mit Erde zugeworfen iſt, überdeckt man ſie mit Stroh und einigen Brettern, legt aber auf dieſe noch

etwas

etwas Stroh, mithin verwahrt man ſie alſo den Winter über aufs beſte vor der Kälte, und ſo ja ſelbige noch ſo durchdringend ſeyn ſolte, würden doch nur meiſtens die oberſte Rüben davon angegriffen werden. Aus dieſen Gruben kan man ſodann, wann es beliebig einige Lagen hervor langen, ſelbige wieder ſchlieſſen, die Rüben nach und nach verſpeiſen, und weil ſich nicht wohl weniger als eine ganze Lage auf einmal heraus nehmen läßt, den Reſt derſelben, welcher nicht alſobald verkocht wird, bis auf eine andere Zeit inzwiſchen in einen guten Keller verwahren und aufbehalten.

2. Wie die ſchwarze Rettig-Rüben und der Meer-Rettig?

Dieſe werden auf gleichbeſagte Art in Gruben mit Sand eingeſchlagen und überwintert.

3. Wie den gemeinen grünen Kohl, oder das weiſſe Kraut?

Den grünen Kohl oder das ſogenannte weiſſe Kraut, welches man zu den bey uns bekannten Sauerkraut einzuſchneiden, oder auch im Winter als einen Salat hübſch zart und länglicht geſchnitten zu verſpeiſen pflegt, kan man beede den ganzen Winter durch friſch und gut aufbehalten, wann ſowohl die Kohl- als weiſſe Krauthäupter, ehe ſie noch ein kalter Reif oder Froſt trift, nebſt der Wurzel aus der Erde gehoben, und entweder in eine mit Sand angefüllte Grube wohl verdeckt, oder auf gleiche Art in einen Keller geſezt werden; woferne aber nur einige Blätter von einem ſcharfen Reif oder Froſt ein wenig getroffen worden ſind, beginnen ſie alſobald im Kel-

ler oder in der Grube ſchwarz zu werden, fangen an zu faulen und werden zugleich die andern auch mit angeſteckt.

4. Wie den Blumen-oder Käß-Köhl?

Dieſen muß man ebenfalls, ehe er von einem Reif getroffen wird, abſchneiden, jedoch ihn ſeiner obern Blätter, womit er ſich ſchließt, und die Blumen bedekt, nicht berauben, ſondern ſolche zuſammen binden, damit die Luft den inwendigen Blumen nicht ſo leicht ſchaden möge; Solchergeſtalt können die Stauden aufwärts geſchlicht, mit dem untern Theil in Sand geſteckt, und zwar ſehr nahe an einander in eine hölzerne Kufe, im Keller, aber ſelbige nicht bedekt werden, damit die Stauden nicht erſticken. Auf ſolche Art wird der Blumenköhl in einem trockenen Keller, auch über Oſtern hinaus, erhalten und verwahrt.

5. Wie die Artiſchocken.

Auf gleiche Art können auch die Artiſchocken den Winter über friſch aufbehalten werden, doch darf man ſie ihrer langen Blätter nicht berauben, ſondern ſelbige, wie bey dem Blumenkohl angemerkt worden, oben zuſammen binden, und alſo beedes die Frucht wie auch die Stengel, ſo man Cardus oder Cardonen nennet, auch auſſer der Zeit nutzen und verſpeiſen.

6. Wie die Perſilienwurzeln?

Dieſe müſſen, ehe noch die rauhe Kälte einfällt, ausgezogen, und in gute Erde im Keller eingeſteckt werden, ſo kan man alsdann den ganzen Winter durch Peterſilienkraut friſch haben, wiewohl es etwas gelblichter von Farbe, als im Sommer, iſt.

7. Wie

7. Wie den Sellert?

Mit dem Selleri wird auf gleiche Art verfahren.

8. Wie die Endivien und Lactuke?

Selbige können ebenfalls noch vor dem Winter auf dem Felde oder Gartenbeeten ausgehoben, und in die Erde im Keller verſetzt, oder auch nur mit Sand beworfen, jedoch aber umgekehrt werden, damit die Wurzeln über ſich kommen, und der Sand nicht zu ſehr zwiſchen die Blätter hinein fallen könne, ſo wird man ſie lange Zeit friſch haben, auch ſowohl warm verkochen, als kalt zu einem Salat zugerichtet auf den Tiſch geben können.

9. Wie werden die Baumfrüchte lange Zeit gut und friſch aufbehalten?

Die Baumfrüchte, ſo ferne ſie lange gut und friſch aufbehalten werden ſollen, müſſen bey ſchönem und heiterm Wetter gebrochen werden, und, weil man ſolches nicht allezeit haben kan, zumal wenn man mit keinem eigenen Obſtgarten verſehen iſt, ſondern das Obſt vom Markte hinweg kauffen muß, wie es daſelbſt hingebracht wird, ſo thut man wohl, wenn man alles ſolches Obſt nicht viel mit den Händen berührt, oder hin und her wirft, davon es hart zerſtoſſen, und bald faul wird, ſondern man darf es nur allezeit beym Stiel anfaſſen, und dahin legen, wo man es hin haben will. Weil aber ſolches, wo des Obſtes die Menge iſt, viel zu langweilig, ſo ſoll man ſelbiges, ſobald es nach Hauſe gebracht worden, ausleſen, das feineſte angezeigtermaſſen bey den Stielen ergreifen, und beyſeite legen, um ſolches den Winter

über gut und ſchön aufzubehalten, das übrige aber nur überhaupt auf ein ausgebreitetes Tuch in eine Kammer zu ſchütten, und alſo einen Monat lang bey offenen Fenſtern und durchſtreichender Luft verſchwitzen nnd trocknen zu laſſen, alsdann erſt auf die Obſtläger, ſie seyen gleich in einem Keller, Gewölbe oder beſonderer Obſtkammer angeordnet, zu legen, und zu verwahren. die Fenſter aber einer ſolchen Kammer wo das Obſt darinnen verſchwitzt hat, nachdem ſelbiges heraus genommen worden, nicht ſo bald zuzumachen, ſondern noch eine geraume Zeit offen zu halten, damit der widerwärtige Obſtgeruch heraus kommen möge. Die Obſtläger nun anlangend, ſo müſſen ſolche ſo eingericht ſeyn, daß die Obſtkammern nicht gegen Mittag ſehen, oder doch wenigſtens die Fenſter und Läden auf ſolcher Spitze fleißig zugehalten werden, damit die Sonne durch ihre eindringende Strahlen nicht allzugroſſe Hitze, und mithin eine frühzeitige Fäulung des Obſtes verurſache, oder auch bey naſſem Wetter der Regen und die Feuchtigkeit hinein ſchlage, und gleichen Schaden bringe. So aber das Obſt in Kellern oder Gewölbern verwahret wird, ſollen auch dieſe hübſch trocken ſeyn, dann wenn ſie feucht ſind, pflegt ſich das Obſt bey weitem nicht ſo lange gut darinnen, als in den trockenen zu halten; doch müſſen ſo wohl die Obſtkammern, wie auch die dazu gewidmete Keller und Gewölber ihre Luftlöcher haben, welche zu Zeiten, zumalen im Frühling bey ſchönen und hellen Tagen, eröfnet, im Winter aber mit Stroh und etwas Miſt wohl verwahrt werden können. In dieſen zur Verwahrung des Obſtes gewidmeten Oertern muß man ferner entweder von hölzernen Dielen gemachte einfache Läger,

oder

oder aber einige über einander gemachte Stellagen von Brettern aufſchlagen, mit Stroh bedecken, und ſodann das beſte und auserleſene Obſt darauf legen, daß kein Stück das andere berühre. Es iſt aber anbey beſonders nothwendig, daß man fleißig nachſehe, ob nicht etwas faule und anſtößig werde, und wenn ſich ſolches befindet, muß ſelbiges alſobald hinweg gethan und abgeſondert werden, damit es das nächſt daran gelegene nicht gleichfalls anſtecke.

10. Wie kan man Aepfel und Birne lange Zeit friſch erhalten?

Wenn man ſelbige, ſo bald ſie vom Baum abgebrochen worden, in Hanf oder Werk alſo einmacht, daß ſie einander nicht berühren, hernach in Fäßlein oder Kiſten eingepakt, und an einem trockenen, anbey vor der Kälte wohl verwahrten Ort ſtehen läßt.

11. Wie die Quitten.

Die Quitten können auf gleiche Art ſo wohl, als auf den gemeinen Obſtlägern aufbehalten werden; nur iſt dieſes dabey zu merken, daß man ſie ja nicht dahin lege, wo etwa Aepfel oder Birne liegen, weil ſie ſelbigen mit ihrem ſtarken Geruch ſchädlich ſind; auch dürfen ſie in keiner Kammer, wo Weintrauben aufgehangen ſind, oder ſonſt zu liegen kommen, aufbehalten werden, indem die Quitten von dem ausdünſtenden Geruch, der ihnen ganz zuwider iſt, vor der Zeit zu faulen beginnen. Am beſten ſollen ſie ſich hingegen halten, wenn man ſie in Hirſen, Spreyer und Heckerlinge legt.

12. Wie die Weintrauben?

Nach der allgemeinen bekannten Art bindet man ſie entweder einzeln oder zwey und zwey an einen Faden, und hängt ſie in einen trockenen und vor dem Froſt ſichern Ort auf. Allein es iſt noch eine andere und beſſere Art vorhanden, ſolche friſch aufzubehalten, und zwar folgende: Man beſtreut ein Faß oder Kiſte mit warmem trockenen Sand am Boden, bedekt ſelbigen mit ebenfalls trockenem Weinlaub, belegt ihn mit Trauben, deckt ſolche abermal mit gleichem Laub zu, und ſtreuet ſodann 1 bis 2 Finger hoch Sand darauf, fährt damit fort, bis das Faß oder die Kiſte angefüllt iſt, und verwahrt ſie vor dem Froſt.

13. Wie die Zwetſchgen und Pflaumen?

Wenn man ſolche in einem wohlverwahrten Gefäß, damit kein Waſſer eindringe, in einem Brunnen unter dem Waſſer aufbehält.

14. Wie die Kirſchen?

Dieſe können auch auf gleiche Art verwahrt und aufbehalten werden.

15. Wie die Caſtanien?

Dieſe laſſen ſich in ihren ſtachlichten Schalen beſſer als auſſer denſelben aufbehalten, wiewohl von einigen das Gegentheil behauptet wird, wenn man ſie nemlich im Sand vergräbt, weil ihnen aber die Mäuſe ſehr nachſtreben, thut man wohl, wenn ſelbige in ein hölzernes Fäßlein, oder aber an dem Mundoche wohlverbundenes und daſelbſt mit Ochſengalle über-

überſchmiertes Glas, beſagtermaſſen in trockenen und anfänglich warm gemachten Sande ſetzt, damit die Caſtanien nicht von der Feuchtigkeit ſchwinden, und mithin in einem Keller verwahrt werden.

16. Wie die Haſel-Zeller- und rothen Nüſſe?

Mit ſelbigen kan man auf gleiche Art verfahren. Doch thut man wohl, wenn man die Caſtanien und Nüſſe unter einander miſcht, indem die Nüſſe, beſonders die welſche, die Feuchtigkeit der Caſtanien verzehren, und foglich vor dem Schimmel präſerviren.

17. Wie die welſchen Nüſſe, oder Wallnüſſe?

Dieſe werden in ihren annoch grünen Schalen, wie ſie von dem Baum gebrochen ſind, in einen Haufen feuchten Sand, ſo in einem Keller aufgeſchüttet, oder aber in Fäßlein eingeſchlagen worden, geſtekt. Von einigen wird der Sand noch dazu mit Salzwaſſer begoſſen, allein, weil die Nüſſe, wenn ſie über die Zeit nur in bloſem Sand ſtecken, einen ſtrengen und herben Geſchmack an ſich nehmen, ſo iſt ſolches nicht wohl vorzunehmen, indem ſolcher Geſchmack noch viel unangenehmer werden würde.

IV. Wie ſind überhaupt die Feld- und Baumfrüchte ſauber und nützlich zu dörren?

Man wird ſehr wohl thun, wenn man eine beſondere Stube hierzu erwählt, weil die Hitze nicht allen, ſo wenig als der Kraut- und Obſtgeruch, erträglich iſt, in welcher der Ofen mit einem Geländer umgeben iſt, daran die an einem Faden gefaßte Feldfrüchte gehängt werden können, oben auf aber

2. 3. bis 4 fach übereinander angerichteten Latten, ſo viel es die Höhe der Stube leidet, befeſtigt ſind, auf welche man die mit Obſt- und Kräuterwerk angefüllte Siebe ſtellen, und ſelbige nach Belieben bey ſtarcker oder gelinder Wärme, nachdem es jede Art erfordert, abdörren kan, damit man aber eine noch gröſſere Menge aufſchütten möge, weil die Siebe allzugroſſen Platz einnehmen, ſo pflegen einige Haſel- oder Weidenruthen dichte in einander zu flechten, und Hurten daraus zu machen, welche man ſo wohl auf die Ofenplatte, ſonderlich wenn er nicht geglaſet iſt, als auch Stufenweiſe angerichtete Latten legen, und das zu dörrende Obſt darauf ſchütten. Damit aber von allem eine noch faßlichere Anleitung gegeben werden möge, ſo iſt zu wiſſen, und zwar erſtlich von denen Feldfrüchten, daß ſelbige, wenn ſie nur in geringer Anzahl aufgedörrt werden ſollen, beſſer an einen Faden gefaſſet, und um den warmen Ofen gehangen werden, damit ſie lind abdorren; wo man aber in Menge ſolche aufzudörren begehrt, geht es mit den Faden viel zu langſam, weil ſie aber auch auf der Ofenplatte allzu ſchnell dörren, Saft, Kraft und Farbe verliehren, ſo legt man ſie beſſer auf eine der obern Reihen und Geläger ober den Ofen, damit ſie die Wärme nur ganz gelind empfinden, da man ſie alsdann nach Befinden entweder mit dem Sieb oder der Hurte auf eine höhere oder niedere Stufe leichtlich verlegen, und die Hitze vermehren oder verringern, mithin die Früchte ſchnell oder langſam abdörren kan. Zweytens die Baumfrüchte betreffend, pflegt man ſie insgemein auf dem Lande, wo man deren in Menge hat, in dem Backofen zu dörren, allein, ſie werden darinnen nicht ſo ſchön und reinlich, als in einer Dörrſtube,

ſtube, in dem, zumalen wenn die Hitze nur in etwas zu ſtark, entweder das Obſt verbrennt, oder, wenn man es fleißig umwendet, auf ſelbiger, da es zu lang gelegen, blaſigt wird, und, ſo der Ofen nicht recht ausgekehrt worden, mit Kohlen und allerley Unſauberkeit vermiſcht iſt; Ja man kan es alſobald, ſo wohl im Waſchen an dem Waſſer, als auch im Kochen an der Brühe ſehen, wie das Obſt gedörrt worden, wie dann ſo wohl die Brühe als das Waſſer von manchem Obſt ganz trübe, ſchwarz und heßlich anzuſehen, von einem andern hingegen um ein merkliches reiner, auch die Brühe ſonderlich hell und lauter, wie ein ſchöner klarer Wein, iſt.

1. Wie wird der braune und der welſche Kopfköhl gedörrt?

Von dem welſchen Kopfköhl pflegt man die äuſſere Blätter bis auf die innere krauſe Herzgen hinweg zu nehmen, welche in der Mitte entweder entzwey getheilt, oder aber, nachdem ſie groß ſind, in 4 gleiche Theile geſchnitten, an einen Faden um den Ofen gehängt, oder aber, nach Belieben auf einer Hurte oder Sieb gelinde abgedörrt werden. Wenn man es genau ſucht, kan man auch die äuſſern Blätter von dieſem Köhl, wie von dem braunen Köhl dörren, welcher, weil er ſich in keinen Kopf ſchließt, anderſt nicht aufgedörrt werden mag.

2. Wie der Käß- oder Blumenköhl?

An ſolchem muß man die auswendige grüne Rinde, wie insgemein, wenn er gekocht wird, hinweg, und die obere Blume, oder das Käßigte abſchneiden, und ganz linde abdörren, ſonſt pflegt es ſchwarz zu

werden, daher ſelbige auf die oberſte oder doch nächſte Reihe auf die Stellage des Ofens ſtellen; Wenn die Storzeln auch abgedörrt werden ſollen, hängt man ſie vermittelſt eines Fadens an das Ofengeländer. Weil auch die aufgedörrte Blumen gar nützlich in Ollapotriden auſſer der Zeit, da ſie ſonſt zu haben ſind, recht nützlich gebraucht werden können, ſo verlohnet ſich wohl der Mühe, daß man öfters dazu ſehe, und, nachdem die Hitze des Feuers in dem Ofen beſchaffen, die Siebe bald auf eine höhere bald niedere Stelle verſetze, damit das Aufgedörrte deſto ſchöner und vollkommener erhalten werden möge.

3. Wie die Artiſchocken?

Die Artiſchocken werden alſo rohe ihrer Blätter beraubt, das an dem Kern hangende Rauhe herausgenommen, und der Kern ſelbſt lind aufgedörret, da es dann gleich viel iſt, ob es in einem Siebe, auf einer Hurte, oder aber an dem Faden geſchehe. Einige haben im Gebrauch, daß ſie etwas von den äuſſern Blättern an dem Kern hangen laſſen, ihn in 2 oder auch in 4 Theile nachdem er groß oder klein, ſchneiden, gedachten Blättern die Haut abziehen, und ſie ganz kurz hinweg ſchneiden, daß kaum eines Fingers breit daran bleibt. Dieſe alſo gedörrte Artiſchocken pflegt man in Oel und Butter zu backen, welche alsdann recht ſchön und kraus durcheinander ausſehen, auch gut und röſch an Geſchmack ſind.

4. Wie die Spargel?

Solchen zu dörren, iſt es am beſten, wenn ſelbiger mit einer Nadel durchgeſtochen, ein Faden durchgezogen, und alſo am Ofengeländer herum gehangen,

auch fleiſſig nachgeſehen wird, daß er nicht zu heiß werde, indem er ſonſt ſchwarz wird, und wenn man ihn kocht, hat er ganz keinen Geſchmack, iſt er aber zu wenig gedörrt, geht er bald in eine Fäulung, lauft an, und verdirbt, inſonderheit wenn er an einem feuchten Ort aufbehalten werden ſollte, dieſemnach muß er wohl hart, aber doch langſam und bey gelinder Wärme gedörrt werden.

5. Wie der Hopfen, wie auch die Spitz- oder Stockmorcheln?

Mit ſelbigen hat es gleiche Bewandtnis im Aufdörren, nur iſt dabey noch anzumerken, daß der Hopfen, weil er klein iſt, und das Anfaſſen am Faden allzulangſam zugeht, beſſer in einem Siebe auf dem Ofen gedörrt werde, jedoch bey gelinder Wärme, mit Beobachtung deſſen, was von dem Spargel erinnert worden.

6. Wie pflegt man die Aepfel und Birne zu dörren?

Dieſe werden gemeiniglich alſo ungeſchält in 4 Theile, oder, wenn ſie klein ſeyn möchten, nur in der Mitte entzwey geſchnitten, ſelbige entweder in den Backofen gethan, oder aber auf Siebe und Hurten geſchüttet, und über den Ofen geſetzt, und ſie alſo bey gelinder Wärme abgedörrt, doch darf nicht alles überhaupt dicke auf einander geſchüttet, ſondern wohl auseinander getheilt werden, damit die Wärme allenthalben eindringen, und das Obſt nicht übereinander weich werden, erſauren und faulen möge. Wenn aber etwas von ſchönen groſſen ſüſſen Aepfeln und Birnen aufgedörrt werden ſoll, müſſen die Aepfel ſo

wohl

wohl als die Birnen geſchält, halbirt oder in Viertel geſchnitten, die Butzen und die Kernhäuſer herausgemacht, die Aepfel und Birnen aber, in Zucker oder Birnſaft geſotten, hernach bey ganz gelinder Wärme gedörrt, mit Zucker beſtreut und aufgehoben werden. Wenn die Birnen ganz und unzerſchnitten gedörrt werden, ſo bekommen ſie den Namen *Huzeln*, ſind ſie aber zerſchnitten, pflegt man ſie Schnitze zu nennen.

7. Wie die Quitten?

Selbige werden auf gleiche Art, wie die Aepfel geſchält, von den Kernhäuſern geſäubert, in etwan kleinen Fingers dicke Spalten zerſchnitten und gedörrt, welche alsdenn Quittenſpalten oder Quittenſchnitze genennet werden.

8. Wie die Pfirſiche?

Die Pfirſiche pflegt man in der Mitte entzwey zu ſchneiden, den Kern heraus zu löſen, das Uebrige zu dörren, oder aber ſolche in etwas zu halbiren, alſo, daß ſie nicht völlig durchgeſchnitten werden. Alsdann, wenn ſolche in Wein oder Birnſaft ein wenig geſotten worden, kan man ſie innwendig anſtatt der Kerne mit abgezogenen Mandeln beſtecken, die Pfirſiche ein wenig zuſammen drücken, damit ſie nicht non einander fallen, und ſie bey gelinder Wärme dörren.

9. Wie die Zwetſchgen?

Die Zwetſchgen, welche auf dreyerley Art gedörrt werden, erfordern abſonderlich eine gelinde Wärme, indem ſie ſonſt aufſpringen, und mit dem Saft die beſte Kraft heraus kocht, ja ſelbige ſodann

alſo hart zuſammen ſchrumpfen, daß auch die ſchönſte und mollichte Zwetſchgen ganz klein und dürre anzuſehen ſind. 1.) Werden ſie alſo, wie ſie an ſich ſelbſten ſind, gedörrt, entweder in dem Backofen, oder aber beſſer und reinlicher in einer Dörrſtube, allein ſie dürfen weder auf Hurten noch Siebe gelegt werden, indem ſie ſonſt daſelbſt ankleben, verderben, und der Saft heraus laufen würde, da es dann weit beſſer gethan iſt, wenn man hierzu beſondere, auf der Seite mit Leiſten verſehene Bretter anſchaft, welche verhüten, daß ſie im Umwenden nicht ſo bald hinab fallen. 2.) Pflegt man die Zwetſchgen zu ſchälen, ſodann eine kleine Oefnung an der Seite zu machen die Kerne heraus zu nehmen, die geſchälte Zwetſchgen etwas breitlich zu drucken, ſolche auf die Bretter zu legen, ſie ganz gelinde und hübſch gelbe an der Farbe abzudörren, mit untermiſchten Lorbeerblättern in ein Fäßlein oder Schachtel zu ſchlichten, ein Brettgen darauf zu legen, ſie mit einem Gewicht zu beſchwehren, damit ſie fein veſte beyſammen bleiben, und ſo bekommen ſie alsdann den Namen der Prunellen, welches zwar eine ganz fremde und beſondere Art von Pflaumen iſt, die aber mit den Zwetſchgen auf ſolche Art nachgemacht werden können. 3.) Müſſen dieſe, entweder wie ſie an ſich ſelbſt ſind, oder aber geſchält, ganz entzwey geſchnitten, oder doch ſo, daß beede Theile nur noch ein wenig aneinander hangen bleiben, mit einem hölzernen Spießgen durchſtochen, und ſo viele, als die Länge des Spießleins erleiden mag, daran geſteckt, mit Anis beſtreut, und abgedörrt werden.

10. Wie die Kirſchen, Weichſeln und Amarellen?

Dieſe werden ebenfalls aufgedörrt, um ſolche ſowohl zu kochen als auch in der Arzney ein und andern Julep und Getränk daraus zu bereiten, nützlich zu gebrauchen.

11. Und wie die Hagebutten?

Selbige können, ehe ſie noch teig, von den Geſträuchen abgenommen, halbirt, und nachdem die innwendige Kerne und Steingen heraus genommen worden, auf Bretter, oder aber auf Pappier in Siebe geſchüttet, und gleichfalls bey gelinder Wärme gedörrt werden.

V. Von Kuchenkräutern, Wurzeln und andern Früchten.

1. Wie werden die Zwiebeln im Vorrath aufbehalten?

Die Zwiebeln pflegt man an einigen Orten an Fäden anzufaſſen, und ſie alſo in der Luft aufzuhängen, damit ſolche ertroknen und abdörren mögen, welches eben ſo gut geſchiehet, wenn man ſie alſo nur frey in die Luft legt, und verhütet, daß ſie nicht gar nahe an einander zu liegen kommen, anbey jezuweilen verwendet, alsdann kan man ſie an einem ſolchen Ort verwahren, wo ſie nemlich nicht gefrieren, oder wegen allzuvieler Feuchtigkeit faulen oder auswachſen können, als wodurch ſie ſonſt ihre beſte Kraft verlieren.

2. Wie der Meerrettig?

Solcher kan im Keller gar wohl über ein halbes Jahr friſch und gut aufbehalten werden.

3. Wie werden die Wachholder- und Lorbeeren gedörrt und aufbehalten?

Dieſe werden nur auf gemeine Art gedörrt, alsdann in Schachteln, Schubladen, oder auch in leinene Säckgen, und zwar an trockenen Orten aufbehalten, damit ſie nicht ſo leicht anlaufen und ſchimmlich werden.

4. Was verſtehet man eigentlich unter den Küchenkräutern?

Durch die in Vorrath zu dörrende Küchenkräuter werden verſtanden die Peterſilie, das Kerbelkraut der Roſmarin, Majoran und die Salbey, wie auch der Mangold, die Lorbeer und Pomeranzenblätter.

5. Wie werden dieſe Küchenkräuter nun gedörrt und aufbehalten?

Selbige müſſen von ihren Stielen gereinigt, und entweder in einem Siebe auf dem Ofen bey gelinder Wärme, oder aber auf einem in einer Stube ausgebreiteten Tuch ganz gemächlich alſo ausgeſtreut, oder auch in einem Siebe in freyer Luft abgedörrt werden, und kommt es auf eines jeden Belieben an, indem von einigen dieſe, von andern jene Art vor beſſer gehalten wird. Von dem Roſmarin, Majoran und Peterſilienkraut kan man auch ganze Sträußgen abzupfen, und alſo abdörren, damit man auch zur Winterszeit, in Ermanglung friſcher Kräuter und Blumen, ein und andere Speiſe damit zu beſtecken und auszuzieren im Stande seyn möge. Die Pomeranzenblätter anlangend, dürfen ſolche nicht gedörrt, ſondern nur ſo, wie ſie an ſich ſelbſt beſchaffen ſind, auf-

aufbehalten werden, und können ſelbige gleich allen andern Kuchenkräutern am beſten in Schachteln verwahrt werden, deren Fugen ſowohl am Boden als dem Deckel mit Tuch oder Pappier verleimt ſind, damit durch die Fugen die Würmer nicht ſo leicht hinein kommen, die Kräuter anfreſſen und beſchmeiſſen, ſondern allezeit rein und ſauber bleiben mögen.

IV. Wie werden mancherley Erd- und Baumgewächſe in Eßig und Salzwaſſer conſervirt und eingemacht?

und zwar:

1. Wie die Rüben.

Dieſe werden vorhero gewaſchen, ſauber abgeſchält, und entweder in einem hölzernen Trog mit einem beſondern Eiſen zerſtoſſen und zerſtampft, oder, welches gebräuchlicher iſt, auf einer hierzu dienlichen Hackbank mit langen und wie ein Säbel gekrümmten Meſſern ganz allein zerhakt, hierauf eine Lage in einem Zuber oder Faß davon gemacht, und fährt damit fort, bis es voll iſt, zuletzt mit einem Tuch bedekt, beſchwehrt, an einem kalten Ort verwahrt, und dann und wann abgeſäubert, damit es nicht ſchimmlich werde, noch anlaufen möge. Und dieſes pflegt man Rüblein oder gehaktes Kraut zu nennen.

2. We können die rothe Rüben mit Eißg auf 14 Tage oder 3 Wochen lang conſervirt und als ein Salat auf den Tiſch gegeben werden?

Man pflegt die rothen Rüben zu nehmen, oben die Plätze abzuſchneiden, ſolche ſauber zu waſchen, im

Waſſer

Waſſer recht weich ſieden zu laſſen, die Brühe in eine irrdene Schüſſel herab zu ſeihen, die Rüben zu ſchälen, ſie Scheibenweiß zu ſchneiden, in einen Tiegel zu thun, Eßig oder auch ein wenig von dieſer Brühe, darinnen die rothe Rüben abgeſotten ſind, daran zu gieſſen, doch darf die Brühe nicht darüber gehen, alsdann Meerrettig klein und würflicht zu ſchneiden, ihn nebſt ein wenig Kümmel, Fenchel, Anis und Coriander darunter zu ſtreuen, wiewohl es auch davon bleiben kan, hernach alles wohl unter einander zu miſchen und zu ſchwingen, es eine Weile alſo ſtehen zu laſſen, und ſie nach Gefallen zum Fleiſch oder Gebratenen auf den Tiſch zu geben.

3. Wie werden die Wegwarten eingemacht und aufbehalten?

Dieſe werden geſchabt, in der Mitte von einander geſpalten, und nachdem der Kern heraus gethan, ſauber gewaſchen, in rein Waſſer gelegt, alsdann wenn ſie eine Weile darinnen gelegen ſind, in einem andern Waſſer ziemlich mürbe, jedoch nicht zu weich gekocht, damit ſie nicht zerfallen. Nach dieſem muß man ſie in einem Seiher verlauffen laſſen, in ein ſteinern Geſchirr oder Glas mit Eßig, Baumöl, Pfeffer und Salz thun; das Salz ſoll aber in den Eßig zuvor geſchlagen werden, daß es ſchmelzt. Wenn man ſie wohl verwahrt, ſo können ſie den ganzen Winter über zu den Braten gebraucht und aufgeſezt werden.

4. Wie die Scorzoneren-Wurzeln?

Selbige werden ebenfalls wie die Wegwarten geſotten, in Eßig eingemacht; zuvor aber muß man

die äuſſere ſchwarze Rinde abſchälen, und die Wurzeln ein wenig in ſauber Waſſer legen, damit ſich die Bitterkeit heraus ziehen möge. Im Sieden aber hat man wohl Acht zu haben, daß ſie nicht verſieden und weich werden, da ſie denn aller Kraft beraubt ſind, den Geſchmack verlieren, und ſich nicht lange halten; deswegen man ein und andere Wurzel im Sud mit einem Löffel heraus nehmen, mit den Fingern etwas zuſammen drücken, und ihre Härte erforſchen ſoll, welche, wenn ſie zwiſchen weich und hart das Mittel hält, gut und fertig iſt, und nichts mehr als Eßig, Oel, Salz und Pfeffer bedarf.

5. Wie kan der Spargel in Eßig conſervirt werden?

Man nimmt den Spargel, ſchneidet das Harte davon, thut ihn in ein Geſchirr, ſchüttet Eßig der zuvor geſotten und wieder kalt worden iſt, darüber, läßt ſolchen eine Weile daran ſtehen, legt den Spargel hernach auf ein ſauber Tuch, läßt ihn darauf trocken werden; ſchlichtet ihn ſodann in einen groſſen Tiegel oder Fäßlein, gießt einen friſchen Eßig darüber, daß er aber wohl darüber geht, wie auch ein wenig Oel, und macht das Fäßlein oder den Tiegel gar wohl zu. Wenn man nun Gebrauch davon machen will, nimmt man ſo viel als beliebig, heraus, ſiedet ihn im Waſſer, bis er lind wird, und macht ihn dann mit Oel und Eßig, wie ſonſten den Spargel insgemein an, ſo iſt es recht.

6. Wie werden die Artiſchocken in Salzwaſſer eingemacht, daß ſie den Winter über gut bleiben?

Nachdem die Stiele von den Artiſchocken hinweg-

weggeſchnitten ſind, ſezt man ſelbige auf den Kern rings herum in ein Fäßlein, deſſen Boden zuvor geſalzen worden; hernach werden andere Artiſchocken wieder oben darauf geſezt, daß der Kern über ſich komme, ſodann wieder andere mit dem Kerne unter ſich, und man fährt damit ſo lange fort, bis das Fäßlein voll iſt. Wenn nun dieſes geſchehen, kan man ein gut Theil Waſſer nehmen, es wohl ſalzen, ziemlich lange ſieden und wieder kalt werden laſſen, hierauf das Salzwaſſer auf die Artiſchocken gieſſen, das Fäßlein feſte zuſchlagen, es hin und wieder rütteln, auf daß die Brühe recht darüber gehe; auf dieſe Art können ſie Jahr und Tag gut behalten werden.

7. Wie werden aber die Artiſchockenſtiele eingemacht?

Dieſe werden auch mit Salz eingemacht, aber auf eine andere Weiſe, als die Artiſchocken. Selbige müſſen erſt halb gar ſeyn, und wenn ſie erkaltet, mit einem leinenen Tuch abgewiſcht, von aller Feuchtigkeit gereinigt, in einen Hafen gelegt, und mit Salzwäſſer überſchüttet werden. Ueber dieſes Waſſer, welches über die Artiſchocken ſteht, wird gute geſchmolzene Butter 2 Finger hoch gegoſſen, daß keine Luft daran kommen kan. Wenn nun die Butter wohl erkaltet iſt, muß man ſie wohl zudecken und bewahren. Hierbey iſt noch anzumerken, daß man alle Blätter und das ſtachlichte Haar davon thun müſſe.

8. Wie wird das ſogenannte Sauerkraut eingemacht?

Man pflegt ein jedes Krauthaupt in der Mitte von einander, und ganz kurz vom Stengel hinweg zu

ſchneiden, alsdann die ſtarke Rippen und Dorſchen heraus zu machen, doch alſo, daß jede Helfte des Krauthäuptleins ganz bleibe. Wenn nun dieſes geſchehen, legt der Krautſchneider in eine mit einem Schnittmeſſer verſehene Truhen, wie die Strohſchneider haben, die halbirte und von ihren Dorſchen gereinigte Krauthäupter 10, 12 oder auch mehrere hinein, ſchneidet ſie mit der rechten Hand vermittelſt ſeines Krautmeſſers ganz zart und klein, und ſchiebt mit der linken Hand immer nach. Inzwiſchen werden Standen, Zuber oder Fäſſer, nachdem man deren viel oder wenige benöthigt iſt, im Keller in Bereitſchaft gehalten, alsdann bedeckt man den Boden derſelben mit Nußlaub, ſchüttet einige Gelten voll, oder auch nur eine gewiſſe Lage von ſolchem geſchnittenem Kraut darauf, beſtreut es mit Salz und Kümmel oder auch mit Wachholderbeeren, machet abermals eine friſche Lage, ſtreut wieder Kümmel, Salz und Wachholderbeeren darein, und fährt damit ſo lange fort, bis das Geſchirr voll iſt. Hierauf muß man einen Knecht oder Magd die Füſſe reinlich waſchen, und ſolches wohl feſt zuſammen treten laſſen. Endlich wird das Kraut mit einem ſaubern leinenen Tuch und einem Bret, ſo ſich in das Geſchirr ſchickt, bedeckt, mit darauf gelegten Steinen beſchwert, alle Monate obenher fleißig beſehen, abgepuzt, das leinene Tuch reinlich ausgewaſchen, wiederum friſch darüber gelegt, und gleich zuvor beſchwert, ſo kan es ein ganzes Jahr lang aufbehalten werden.

9. Wie das Kappus- oder Kombuskraut?

Es werden die Krauthäuptlein in 4 kleine Theile geſchnitten, etliche der äuſſern Blätter davon hinwegge-

weg gethan, die Rippe oder Storzeln nach der Länge heraus geſchnitten, und zwar alſo, daß die Theile doch beyſammen bleiben, ſelbige nur ein wenig in heiſſes Waſſer geſchöpft heraus genommen und in ein Fäßlein, das auf der Seite abgezapft iſt, gelegt. Hierauf muß man halb Wein und halb Waſſer, in welchem zuvor ein wenig Sauerteig und Salz zerlaſſen worden, darüber ſchütten, das Fäßlein feſte zuſchlagen, und es zum Gebrauch aufbehalten. Wenn das Fäßgen nun einmal eröfnet worden, kan man öfters darnach ſehen, und ſo es etwan anlauffen ſolte, fleißig ſäubern und reinigen. Wenn es beliebig können mit Hinwegthuung aller äuſſern Blätter nur allein die innere gelbe Herzlein beybehalten, und auf jezt beſagte Art eingemacht werden.

10. Wie pflegt man die Cucumern oder Gurken einzumachen.

Die Gurken und Kimmerlinge können auf zweyerley Art eingemacht werden, und zwar erſtlich mit Fenchel untermiſcht, und dann zweytens in Salzwaſſer.

11. Und wie mit Fenchel?

Vorher müſſen die Gurken oder Kimmerlinge zwey- bis dreymal aus einem Waſſer gewaſchen, auf ein Tuch gelegt, und wohl getrocknet werden. Hierauf kan man einen friſchen und aus den Hülſen gemachten Fenchel nehmen, ſolchen gleichfalls durch ein friſches Waſſer ziehen, alsdann einen Hafen oder Fäßlein zur Hand nehmen, zuerſt unten auf den Boden etwas weniges Fenchelkraut legen, 3 bis 4 gute Hände voll Kimmerlinge oder Cucumern nebſt einer Hand voll Fenchel darauf thun, ſodann wieder ſo

viel Hände voll Kimmerlinge, und einer Hand voll Fenchel, und damit ſo lange fortfahren, bis die Kimmerlinge und der Fenchel darinnen ſind, hernach oben darauf wieder etwas weniges Fenchelkraut. Nach dieſem werfe man 2 Hände voll Salz wie auch 1 Loth geſtoſſenen Pfeffer in 3 Schoppen Weineßig, rühre alles wohl unter einander, ſchütte es über die Kimmerlinge, breite ein kleines Tüchlein darüber, lege einen runden Schachteldeckel oder ſonſt ein rundes Brettlein darauf, beſchwere es mit einem Stein, damit der Eßig über die Cucumern gehe, deßwegen wie leicht zu erachten, viel daran gegoſſen werden muß. Wenn ſolches geſchehen, muß man alles zuſammen 3 bis 4 Wochen ſtehen laſſen, ſo beginnen ſie zu gähren oder anzulauffen, alsdann das Tüchlein nebſt dem Brettlein herab nehmen, alles ſauber auswaſchen, es wiederum über die Kimmerlinge breiten, ſo können ſie lange Zeit gut aufbehalten werden, und zum Verſpeiſen tauglich ſeyn. Oder: Man muß ſowohl den Boden als auch neben herum das Fäßlein oder den Hafen, in welchen die Kimmerlinge aufbehalten werden, überall mit friſchen Weintraubenblättern, unten aber auf dem Boden beſagte Blätter ein wenig mit Fenchelkraut überlegen, alsdann die Kimmerlinge, und wieder Fenchel, und zwar eine Lage um die andere, bis das Fäßlein oder der Hafen voll iſt, hinein thun, hernach zu oberſt nochmals Fenchelkraut und Weintraubenblätter, und zudecken. Unterdeſſen wird ſo viel Eßig als nöthig iſt, und darüber geht ſiedend gemacht, auch zugleich ziemlich viel Salz und Pfeffer darein geſtreut. Man pflegt aber insgemein zu anderthalb Maas oder 3 Schoppen Eßig 2 Hände voll Salz und 1 Loth Pfeffer zu nehmen, dieſes alles,

nemlich

nemlich Salz, Pfeffer und Eßig mit einander aufſieden zu laſſen, und es ſodann über die Kimmerlinge und den Fenchel zu ſchütten.

12. Wie werden ſie auf Nürnberger Art eingemacht?

Dieſe werden, wenn ſie ganz klein, ohngefähr eines Gliedes lang, und noch kleiner ſind, abgebrochen, die Stiele und die Blumen davon geſchnitten, alsdenn 4 bis 6 Stunden in friſches Waſſer gelegt, auf ein Tuch geſchüttet damit ſie trocken werden, und folgendergeſtalt eingemacht: Man thut die Kimmerlinge oder Gurken in eine Mulde mit viel Salz und Pfeffer, ſchwinget ſie ſo lange, bis das Salz zu ſchmelzen beginnet; hierauf kan man ſie in Tönnchen, ſteinernen Häfen oder Zuckergläſer legen, allemal eine Lage jungen und klein kerſpigten Fenchel und denn eine Lage Cucumern machen, und wenn das Geſchirr voll iſt, ſiedenden Weineßig darauf gieſſen. Wenn dieſe Gurken wohl in Acht genommen werden, daß ſie nicht anlauffen, dauren ſie das ganze Jahr. Will man ſie aber über Land ſchicken, muß man ſie in Tönnchen einmachen. Die Tönnchen ſind auch gut, wenn ſie lange aufbehalten werden ſollen, doch müſſen ſelbige gleich zugeſchlagen, und alle Tage das Unterſte oben geſezt werden.

13. Wie auf franzöſiſche Art?

Nachdem die Cucumern im Waſſer gelegen, wieder getrocknet und mit Salz und Pfeffer geſchwenget ſind, pflegt man ſie in ein Tönnchen mit Lorbeerblätter, Fenchel, Muſcatenblüthe und Gewürznegelein einzumachen, und heiſſen Eßig darüber zu ſchütten,

ten, wovon alsdann die Gurken ſo grün, wie ein Gras bleiben

14. Und wie die Salz-Cucumern?

Wenn die Cucumern ſo groß ſind, daß man vermeynet, ſie wollen Kern ſetzen, werden ſie abgenommen, und auf folgende Weiſe in ein ſauber Fäßlein eingemacht: Erſtlich wird eine Lage von Weintraubenblätter und friſchen Dill, alsdann eine Lage Cucumern ſo feſt als es ſeyn kan, bis das Fäßlein angefüllt iſt, gemacht; hierauf macht man ſtarke Söhle, giebt ſie darauf, beſchwert ſie mit Steinen, und läßt ſie 14 Tage an einem nicht allzukühlen Orte ſtehen. Nach dieſem muß man ſie abwaſchen, das Gefäß ſäubern, wiederum wie zuvor friſch einmachen, und an einem kühlen Ort verwahren.

15. Wie pflegt man die Gurken oder Kimmerlinge in Salzwaſſer einzumachen?

Nachdem ſelbige vorher ſauber gewaſchen worden, muß man ſie in ein Fäßlein thun, zu unterſt das Kraut von Kimmerlingen, alsdann einen Theil der Gurken darauf, hernach wieder dergleichen Kraut und eine Lage Cucumern, dann abermals Kraut oben darauf legen, und damit fortfahren bis das Geſchirr voll iſt, hierauf Waſſer nehmen, es dergeſtalt ſalzen, daß das Salz vorſchlagen möge, über die Gurken ſchütten, daß es darüber geht, ſie mit einem Tuch zudecken, ein rundes Brettlein darauf legen, es mit Steinen beſchweren, und ſolches ſo lange ſtehen laſſen, bis die Cucumern vergährt haben.

16. Wie werden die Stachelbeeren eingemacht?

Zu 1 Maas Stachelbeeren pflegt man ein halb Maas

Maas Salz zu nehmen, ſelbiges in einen Sack von ungebleichtem Tuch, der nicht zu klein iſt, ſondern daß die Beeren darinnen genug Raum haben, und nicht hart zuſammen gedrückt werden mögen, zu thun, friſches Waſſer, wie auch die obbeſagte halbe Maas Salz in einen verglaſirten Tiegel zu ſchütten, es aufzurühren ſo lange bis das Salz zerſchmolzen, ſtehen zu laſſen, alsdann die Säcke mit den Stachelbeeren darein zu hängen, ein ſauberes Tuch nebſt einem kleinen Brettlein darüber zu decken, es mit einem Stein zu beſchweren, damit das Salzwaſſer über den Sack gehe, und endlich in einem Keller oder ſonſt kühlen Orte zu beliebigem Gebrauch aufzubehalten. Will man aber die Stachelbeeren in ein Glas einmachen, ſo darf man ſolche nur blos in das Salzwaſſer werfen, und oben friſches Schmalz darauf thun, und wenn man Gebrauch davon macht, ſie zuvor in friſch Waſſer legen, damit das eingeſogene Salz ausgezogen werde.

17. Wie die Bohnen?

Man nehme junge Bohnen, ehe ſie Kerne bekommen, ziehe die Fäden davon ab, ſchneide ſie Rautenweiſe über Eck zu Stücklein, brühe ſie im Waſſer nur halb ab, thue ſie heraus, laſſe ſie trocken werden, ſalze ſie hernach wohl ein, lege ſie in einen Hafen, ſchlage ein ſauber Tuch darauf, beſchwere ſie mit einem Stein, ſtelle ihn an einen kühlen Ort. Auf dieſe Weiſe können die Bohnen den ganzen Winter über erhalten, ſchön grün als wenn ſie erſt friſch abgebrochen worden wären, aus dem Hafen genommen und gekocht werden.

18. Wie die Schwämme?

Man kan ſich hierzu der Champignons bedienen, ſelbige abbrechen, wenn ſie unten noch zu ſind, die Haut davon nehmen, das Raue ſo unten iſt, daran laſſen, ſie mit Waſſer und etwas Pfeffer einen Sud thun laſſen, aber nicht zu viel, das Waſſer davon gieſſen, ſolche in einer Schüſſel erkalten laſſen, hierauf ſie in einem ſteinernen Geſchirr oder Glaſe mit gutem Weineßig, Baumöl, Pfeffer und Salz verwahren, und an einen kühlen Ort ſetzen, ſo wird man ein gutes Eſſen zum Braten hiervon bekommen.

19. Wie werden ſolche auf Engliſche Art eingemacht?

Man nimmt Champignons, legt ſie ins Waſſer, zieht die Haut davon, die groſſen ſchneidet man in Stücken, die kleinen aber läßt man ganz, thut ſie in einen Keſſel, ſchüttet zu 2 Quartier Schwämme 12 Löffel voll Waſſer und 2 Löffel voll Salz, läßt ſie kochen, wohl ſchäumen, und in einem Seiher wohl abtropfen. Nach dieſem muß man ſie in einen ſteinernen Hafen oder Zuckerglas thun, eine Brühe von Eßig, etwas Rosmarin oder Thimian, Pfeffer, 2 bis 3 ganze Muſcatenblumen, eben ſo viel Muſcatennüſſen, 2 bis 3 Lorbeerblätter, eben ſo viel Citronenblätter darüber machen, es zuſammen kochen, hernach wenn es wieder kalt iſt, darauf gieſſen und wohl verwahren.

20. Wie die Capern?

Es werden die Capern, nachdem zuvor die Stiele abgeſchnitten worden, in friſch Waſſer gelegt, einen

nen Tag oder auch nur einige Stunden darinnen liegen gelaſſen. Wenn dieſes geſchehen, gießt man das Waſſer ein und ander mal hinweg, gießt friſches darüber, ſeihet es alsdann durch einen Durchſchlag, damit das Waſſer davon ablauffen könne, und legt dieſe alſo gewäſſerte Capern in eine Schüſſel oder Schaale, macht ſie wie einen Sallat mit Eßig und Baumöl an, ſo ſind ſie recht.

21. Wie kan man die ſaure Kirſchen oder Weichſeln in Eßig einmachen?

Man ſuche die ſchönſten ſpaniſchen Weichſeln, welche recht groß und fleiſchigt ſind, aus, gieſſe ſcharfen Weineßig daran, daß er eines Daumens breit darüber gehen möge, laſſe ſie alſo Tag und Nacht ſtehen, ſeihe den Eßig ab, und wenn die Kirſchen auf einem ſaubern Tuch trocken worden ſind, nehme man den zuvor abgegoſſenen Eßig, werfe in jeden Schoppen oder halb Maas deſſelben ein Viertelpfund Zucker, laſſe den Zucker nebſt dem Eßig aufſieden, ſchütte es zuſammen etwas laulicht über die Weichſeln, verbinde das Geſchirr worinnen ſie aufbehalten werden ſollen, recht wohl und verwahre ſie. Oder: Man kan zeitige Kirſchen nehmen, die Stiele davon abpflicken, ſie in ein weites Zuckerglas oder irrdenen Tiegel legen, und zwar alſo, daß man zuerſt den Boden des Geſchirrs mit klar durchgeſiebtem Zucker wohl beſtreue, alsdann eine Lage Kirſchen darauf mache, ſelbige mit Zucker überſtreue, wiederum Kirſchen darauf lege, und alſo eine Lage um die andere zurichte, zulezt guten Weineßig darauf ſchütten, daß er ein paar Finger darüber gehe, das Glas wohl verbinden, und ſie zum beliebigen Gebrauch verwahren.

22. Wie unzeitige Weinbeere?

Mit ſolchen kan auf gleiche Art verfahren werden, wiewohl einige den Zucker ganz davon laſſen, allein, wenn man es wohl überlegt, ſo wird man finden, daß ſie auf ſolche Weiſe gar zu herbe ſeyn.

23. Wie die Citronen und Lemonien?

Obſchon ſolche in Salzwaſſer eingemacht zu uns heraus gebracht werden, ſo kan man doch die unzeitige und abfallende Früchte derſelben auch hier zu Lande nutzen, und folgender maſſen einmachen: Dieſe unzeitige Früchte werden mit hölzernen Pfriemen über und über beſtochen, alsdann 10 Tage lang in friſch Waſſer gelegt, doch muß täglich mit Abgieſſung des alten ein friſches daran geſchüttet werden. Hierauf kan man ſelbige mit ſiedheiſſen Waſſer überbrühen, damit ſie ein wenig weich werden, und ſie wieder in ein kaltes Waſſer legen. Wenn ſie nun 1 oder 2 Tage darinnen gelegen ſind, nimmt man ſie heraus, läßt ſie ertrocknen, und gießt ein friſches Salzwaſſer darüber, oder, wenn es beliebig, halb Eßig und halb Salzwaſſer.

VII. Wie man ſich durch Schlachtung des Viehes nützlich im Vorrath verſehen kan.

1. Welche Zeit iſt zu Schlachtung des Viehes am bequemſten?

Die Zeit, welche zu ſolcher Schlachtung am bequemſten, iſt der Winter, und fürnemlich der December und Januar, und zwar deßwegen, theils weil das Fleiſch im Sommer nicht lange gut und friſch aufbehal-

behalten, und alſo nicht mit Nutzen verbraucht werden kan, auch in den andern Monaten, den November und Brachmonat ausgenommen, ob man es ſchon aufdörren wollte, weder in Salz noch Rauchfang vor der Fäulung gar zu ſicher ſeyn, oder doch wenigſtens nicht ſo gar gut und vollkommen werden wird, daß es dem in obbeſagten Monaten geſchlachteten und gedörreten Fleiſch gleich kommen, und in die Länge dauren ſollte; theils aber, weil das Vieh in dem Sommer und Herbſt ſeine beſte Maſtung hat, und daher in den Wintermonaten am fetteſten, und deſſen Fleiſch am ſchmackhafteſten und geſündeſten iſt.

2. Was pflegt man vor Vieh ins Haus im Vorrath zu ſchlachten?

Solches beſtehet in Ochſen, Kühen, Kälber und Schweinen.

5. Wie müſſen die Ochſen und Kühe, welche geſchlachtet werden ſollen, beſchaffen ſeyn?

Die Ochſen ſollen nicht alt ſeyn, noch allzulang am Pflug und Wagen gezogen haben, indem ſie durch ſolche Arbeit hart geſchwächt, kein gutes Fleiſch haben, welches denn im Einſalzen ſehr ſchwindet und zuſammen gehet, im Aufdörren aber hart, ſpröde und zähe wird. Oefters werden auch Kühe geſchlachtet, deren Fleiſch, wenn es jung und fett, alſo friſch gekocht, oder in Salz gelegt, nicht zu verwerfen iſt, ob es aber gedörret ſo lange als das Ochſenfleiſch daure, läßt man dahin geſtellt ſeyn, indem es ihme doch an Güte nicht vollkommen gleich iſt, ſondern der Vorzug ſolchem mit Recht gelaſſen werden muß.

4. Was

4. Was vor Kälber ſollen zum ſchlachten genommen werden, und wenn werden ſie geſchlachtet?

Die Kälber werden vom Januar an bis in den April am meiſten geſchlachtet, wiewohl ſie faſt das ganze Jahr durch zu haben ſind, doch ſollen ſie nicht ſo gar bald von ihrer Mutter weggenommen werden, indem das Fleiſch noch gar zu ſchleimig, von keiner rechten Conſiſtenz, anbey ungeſchmackt und ungeſund, zum Einſalzen und Aufdörren ganz unbequem und undienlich iſt, dieſemnach, wenn man in Willens iſt, Kälber in Vorrath zu ſchlachten, einzuſalzen und aufzudörren, ſo müſſen etwas ſtarke Kälber, die wenigſtens 4, 6 bis 8 Wochen geſogen haben, hierzu genommen werden.

5. Wenn ſollen die Schweine geſchlachtet werden?

Am allermeiſten müſſen die Schweine zur Verproviantirung einer Haushaltung im Winter, und zwar im December, Januar und Februar her halten, wiewohl ſelten ein Tag durchs ganze Jahr vorbey gehet, an welchen nicht Schweine geſchlachtet werden.

6. Wie müſſen die Schweine beſchaffen ſeyn, werden ſie im Vorrath zum einſalzen und räuchern geſchlachtet werden ſollen?

Sie müſſen wohl fett und von mittelmäßigen Jahren ſeyn, weil das Fleiſch der alten Schweine gar ſtark trocken und hart zu verdauen iſt; wenn es aber gar zu jung, wegen ſeiner übermäßigen Feuchte ſich nicht lange halten würde, ob es ſchon auf das beſte geſalzen und aufgedörrt worden.

7. Wie

7. Wie werden ſie geſchlachtet und zubereitet?

Sie werden meiſtentheils in den Hals geſtochen, und durch die Ablauffung des Bluts getödtet; das Blut aber wird unter ſtetem Umrühren in einen Hafen aufgefangen, und zu dem Schweinſack und ſogenannten Schweiß- oder Blutwürſten genommen.

8. Wie aber die Spanferkel?

Die Spanferkel betreffend, ſo muß man ſelbige mit etwas klein zerſchlagenen Pech beſtreuen, ſiedheiſſes Waſſer darüber gieſſen, und alſo Haar und Borſten auf einmal hinweg nehmen, alsdann an dem untern Bauch öfnen, das Eingeweide nebſt der Lunge und Leber heraus thun, und das Spanferkel alſo ganz am Spieß braten, oder man zertheilet es in 2 bis 4 Theile, und bratet oder ſiedet jedes derſelben beſonders, wie es beliebig iſt.

9. Und wie die Maſt-Schweine?

Selbige werden auf zweyerley Art geſchlachtet, anders, wenn ſie friſch hinweg gekocht, anders, wenn ſie eingeſalzen und gedörrt werden ſollen. Diejenige, welche friſch gekocht werden ſollen, müſſen, wenn ihnen erſtlich die Kehle abgeſtochen worden, mit heiſſem Waſſer gebrüht, von den Borſten gereiniget, mit dem Waſſer abgehäret, vornenher aufgeremſet, die Zunge heraus geſchnitten, mit den hintern Füſſen wohl ausgeſtreckt an einen Rechen gehängt, an dem Bauch in 2 halbe Theile ausgehauen, die Gedärme herausgenommen, ſelbige umgewendt, geſäubert, und ſie, um Würſte davon zu machen, wohl verwahrt werden. Einige pflegen auch ein ſolches in 2 Theile

zer-

zerſtücktes Maſtſchwein noch ferner zu zertheilen, indem ſie die beede vordere und hintere Schinken ablöſen, ſodann das kroſplichte und vordere Theil von dem Schedel und Rüſſel hinweghauen, die Ohrbacken ablöſen, oder auch, ſo es begehrt wird, den Kopf ganz laſſen, zumalen, wenn er wie ein wilder Schweinskopf ſoll zugerichtet und aufgeſezt werden. Sollen aber die Schweine eingeſalzen und aufgetrocknet werden, ſo muß man ſie zuerſt auch ſtahren und abbrühen, die Füſſe abhauen, und die Ohren abſchneiden, mit angezündetem Stroh ſengen, die Schinken ablöſen, das Ruckenſtück aushauen, die Lunge und Leber, nebſt dem Magen und Gedärmen herausnehmen, ſelbiges ſauber putzen, zu den Würſten beyſeite legen, die Ohrbacken abſchneiden, die Viertel abſtechen, und die Braten abhauen, ſo iſt es alsdann geſchehen.

VIII. Wie man das Fleiſch lange aufbehalten, einſalzen und räuchern kan.

1. Wie wird nun allerley Fleiſch eingeſalzen?

Es wird ein Zuber zur Hand geſtellt, der Boden deſſelben mit Salz beſtreut, das Fleiſch ſo ſchon zu Stücken gehauen, mit Salz Stück vor Stück mit der Hand ſtark abgerieben, auf den mit Salz beſtreuten Boden des Zubers über einander gelegt, hie und da mit gröblich zerſtoſſenen Wachholderbeeren beſtreut, mit Lorbeerblättern unterlegt, damit das Fleiſch einen guten Geſchmack bekomme, ſodann mit einem hölzernen Deckel bedeckt, und ſelbiger mit ſchweren Steinen oder ſtarken Gewicht beſchwert, damit es ſich feſt auf einander drucke, und das Salz deſto eher zerflieſſe. Es muß aber alle Tage darnach geſehen,

ſehen, der Zapfen am Zuber geöfnet, die Brühe in ein ſauber Geſchirr abgelaſſen, ſebige alsdann, wenn der Zapfen wieder vor geſteckt worden, oben wieder über das Fleiſch geſchüttet werden, damit das Salz allenthalben deſto beſſer eindringen möge, und dieſes ſoll alle Tage geſchehen. Sollte ſich aber ein Mangel der Brühe ereignen, wie dann immer ein Fleiſch mehrere Brühe ſezt als das andere, darf man nur ein gut Theil Salz in ein friſches Waſſer werfen, und von neuem darüber gieſſen, daß es ein wenig über das Fleiſch gehe, damit daſſelbe nicht anlaufe und verderbe. Von einigen wird es auf eine andere Art gemacht, und nur allein der Boden des Zubers mit Salz überſtreut, hernach das Fleiſch, wie es an ſich ſelbſt iſt, ungeſalzen darauf gelegt, jede Lage mit Salz überſtreut, und dieſes ſo lange, bis es alles eingeſchlichtet, hernachmals mit einer beſondern Lacke, die alſo zubereitet wird, übergoſſen, alsdann ein Stück Fleiſch genommen, bey hellem Feuer geſotten, fleißig abgeſchäumt, ſo viel Salz als nöthig iſt, darein geworſen, immer zu geſotten, bis die Lacke ſo hell als ein Oel iſt, ein friſches ungeſottenes Hüner-Ey darauf ſchwimmet, und nicht zu Grunde ſinkt. Wenn ſolches geſchehen, kan man die Lacke, nachdem ſie zuvor durchgeſeiht worden, in einem hölzernen Gefäß erkühlen laſſen, ſie über das Fleiſch in den Zuber gieſſen, dieſe Lacke unten aus dem Zapfen des Zubers öfters, zum wenigſten alle 3 oder 4 Tage ablaufen laſſen, und das Fleiſch von neuem damit übergieſſen. Sollte aber oftbeſagte Lacke abnehmen, muß mit Zugieſſung friſchen Salzwaſſers ſelbige geſtärkt, der Abgang erſezt, ingleichen, wenn ſie blutig oder ſonſt oben her unrein worden wäre, abgelaſſen, von neuem überſotten, abgeſchäumt, und

mit friſchem Salzwaſſer verſehen werden. Einige vermiſchen das Salz mit etwas Salpeter, und glauben, das Fleiſch werde davon nicht allein ſchön roth, ſondern auch wohl geſchmacker, daure länger und bleibe gut.

2. Was hat man ferner bey dieſem eingeſalzenen Fleiſch, wenn es verſpeiſet werden ſoll, anzumerken?

Es muß an einem kühlen Ort aufbehalten, und fleißig nachgeſehen, daß es nicht anlauffe und Schaden nehme, anbey mit öfterer Abzapfung und Aufgieſſung der Lacke ſolches verhütet werden. Von andern aber werden die Fäſſer auch oben zugeſchlagen, ſelbige wöchentlich ein oder zweymal zum öftern hin und her gerüttelt, oder täglich umgeſtürzt, damit das unterſte zu oberſt komme, und, wenn ſie ſolche eröfnen, und etwas heraus zu nehmen, und davon zu verſpeiſen, erſetzen ſie den Abgang der Lacke mit friſchem Salzwaſſer, ſchlagen die Fäſſer wieder zu, und auf dieſe Art läßt ſich das Fleiſch lange gut und wohlgeſchmackt aufbehalten.

3. Wie muß das Geſchirr zum Einſalzen beſchaffen ſeyn, und zugerichtet werden?

Das Geſchirr, welches zum Einſalzen erfordert wird, muß von gutem eichenen Holze und mit guten Reiffen wohl verwahrt ſeyn, auch, ſo oft man es gebraucht, von dem Kübler oder Böttger nach geſchlagen, und feſt gemacht werden. Wenn nun ſolches geſchehen, kan man es voll Waſſer füllen, und eine Nacht darinnen ſtehen laſſen, um zu ſehen, ob es etwan ein Wurmloch hätte, damit man verſichert ſey, daß die Lacke nicht vom Fleiſch rinne, und es verderbe. Endlich

lich muß man Sorge tragen, daß das Geſchirr rein und ſauber ſeyn, auch nicht übel riechen möge, deßwegen ſchüttet man ſiedend Waſſer, in welchem Wein- und Nußblätter gekocht worden, darein, und deckt das Geſchirr feſt zu, bis das Waſſer wieder kalt iſt; alsdann pflegt man ein Feuerbecken mit Kohlen zu nehmen, Wacholderbeeren darauf zu thun, das Geſchirr darüber zu ſetzen, und, wenn ſolches verraucht, noch einige Gewürznegelein darauf zu werfen, zulezt den Boden an den Kimmen herum mit Talg zu begieſſen, ſo wird das Fleiſch darinnen nicht verderben.

4. Wie pflegt man das Ochſen- und Rindfleiſch zu räuchern?

Das Fleiſch, welches geräuchert werden ſoll, kan man vorher mit Salz einreiben, ſalzen, und es 3 bis 4 Tage ſo liegen laſſen, alsdann in den Rauch hängen, gemächlich räuchern, und damit es nicht zu ſchwarz werde, mit Pappier oder alten Lumpen bebinden, alſo hängen laſſen, als es genug iſt. Dieſes Fleiſch nun wird in der Rauchkammer in eine Ecke gehängt, da nicht viel Rauch hinkommt, bis man ohngefähr im Märzen einen hellen und trockenen Tag hat, hierauf herunter genommen, in reinem Waſſer wohl abgebürſtet, hingehängt, daß es trocken wird, wenn aber die heiſſen Tage kommen, in Einſchläge zwiſchen gutes Heu packen. Die dünne Ribbenſtücke hingegen muß man 6 Wochen bälder aus dem Rauch nehmen.

5. Wie die Ochſen- und Rindszungen?

Mit ſolchen hat es gleiche Beſchaffenheit, doch darf man ſie nicht von einander ſchneiden, und ſie für allem, wie auch das Fleiſch nicht zu niedrig über das Feuer hängen, daß es nicht heiß werde.

6. Was vor Stücke ſoll man von den Schweinen räuchern, und wie hat man ſich dabey zu verhalten?

Diejenige Stücke von den Schweinen, ſo geräuchert werden können, ſind die Schinken, der Speck, die Würſte, alsdann die Köpfe, auch groſſe Rückſtücke und Ribben Das Dünne aber darf nicht länger, als 7 Tage, hingegen das Dicke 14 Tage im Salz gelaſſen, hernach in einem gelinden Rauch gehängt werden; der Rauch muß aber nicht gar zu ſtark ſeyn, daß der Speck und die Würſte davon warm werden; denn ſo bald ſolches geſchieht, ſind alle Würſte verdorben, werden weich, und verliehren ihren Geſchmack; auch die Schinken werden ungeſchmackt, und verderben leicht, deßwegen auch die Rauchkammern beſſer als die Schornſteine ſind, weil man den Rauch nicht zwingen kan, wie bey den Rauchkammern. Wenn das Fleiſch nun genug geräuchert iſt, muß es zuruck gehängt, bis die warmen Tage einfallen, und ſodann an trocknen doch nicht zu warmen Oerter in Tonnen oder Einſchlägen zwiſchen Heu verwahrt werden.

7. Wie kan man einen friſchen Schweinskopf verwahren?

Selbigen kan man mit Salz reiben, ihn in einen platten Hafen legen, Eßig darüber ſchütten, daß er darüber geht, auch einige Scheiben Merrettig daran thun, alsdann wird er ſich ziemlich lange halten, und wenn er verſpeiſet werden ſoll, wird er ein paar Stunden ins Waſſer gelegt, hierauf mit Wein und Citronen, nach eigenem Belieben, zugericht.

8. Wie

8. Wie die Schweinsfüſſe?

Dieſe werden ſauber gepuzt, ſo weich gekocht, daß die Knochen heraus fallen, alsdann gepreßt, und in Eßig verwahrt. Wenn man nun Gebrauch davon machen will, kan man ſie in Waſſer warm machen, eine Sauſe von Eßig, Zucker, Gewürze und Butter darüber geben, auch, wenn man will, ſolche Scheibenweiſe ſchneiden, ſie in Butter backen, und dieſe Brühe darüber gieſſen.

9. Wie die Schinken?

Dieſe nimmt man, nachdem ſie vorher ſauber ausgewaſchen worden, läßt ſie in einem Hafen mit Waſſer ſieden, alsdann thut man ſie wieder heraus, reibt ſie mit Salz und geſtoſſenen Wacholderbeeren, aber nicht gar ſtark, läßt ſie kalt werden, alsdann legt man ſie in ein Fäßlein, ſtreuet Roſmarin, Majoran und Lorbeerblätter darzwiſchen, ſchüttet Eßig und Wein darüber, daß ſolcher recht darüber gehe, ſezt es hierauf an einen kühlen Ort, wo aber kein Froſt dazu kommen kan, ſo erhalten ſie ſich ein halbes Jahr Wenn ſie verſpeiſet werden ſollen, ſo müſſen ſie vorher gewäſſert werden, ſonſt ſind ſie ſauer.

10. Was iſt beym Schmalz oder Schmeer der Schweine anzumerken?

Das Schmalz der Schweine iſt zweyerley, eines, das abgefüllt wird, in dem man die Würſte kocht. Dieſes wird, bis es kalt worden, verwahrt, alsdann ſauber abgenommen, damit das Unreine unten bleibt, zerlaſſen, in ſauberes Geſchirr gethan, auf den Boden erſt dicke Salz geſtreut, und, wenn es erkaltet iſt, an

einem kühlen Ort aufbehalten. Das andere iſt das Schmeer, welches man aus den Schweinen nimmt, und dieſes verwahrt man auf zweyerley Art, davon die erſte iſt: Man zieht die Haut davon, ſchneidets würflicht, bratets in einem Keſſel rein aus, und verwahrts, wie das Wurſtſchmalz. Einige hängen den Schmeer 2 bis 3 Tage in den Rauch, und glauben, es ſeye deſto dauerhafter. Die andere Art iſt: Man nehme ein neues Brett, mache in deſſen Mitte einen ſtarken Stecken, beſtreue das Brett mit Schmalz, lege einen Lappen Schmeer darauf, daß die Haut unten zu liegen komme, von dem andern Lappen aber ziehe man die Haut ab, lege immer einen auf den andern, und ſtreue immerdar Salz darzwiſchen. Es muß aber ſo gelegt werden, daß es nicht über den Boden hangen, und das Brett hervorragen möge; alsdann mache man es rund zu, daß es einer Kugel ähnlich ſieht, ferner überreibe man es mit Salz, verbinde es mit Bindfaden und dünnem Pappier, hänge es mit dem Brett in den Rauch, bis es geräuchert iſt, ſo kan es von langer Dauer ſeyn; dahingegen dasjenige, welches ausgelaſſen iſt, leicht ſtark ſchmeckt; dieſem aber kan auch abgeholfen werden, wenn es beſtändig an kühlen Oertern aufbehalten wird, und wenn dieſes nicht mehr helfen will, thut man wohl, wenn man mit einem reinen Stecken bis auf den Boden darein ſticht, und ein gutes Salzwaſſer darüber ſchüttet.

11. Wie wird das Kalbfleiſch verwahret und aufbehalten?

Obſchon das Kalbfleiſch, wie jedermann bekannt iſt, zart und nicht lange zu verwahren iſt, ſo ſind doch gewiſſe Mittel vorhanden, zum wenigſten etwas davon

von aufzubehalten. Das Fleiſch betreffend, ſo können die Keulen oder Schlegel, wie anderes Fleiſch, eingeſalzt und geräuchert werden, allein ſie dürfen nicht über 4 Tage im Salz liegen, und müſſen im Räuchern wohl in Acht genommen werden, daß es nicht zu viel Rauch hat; auch iſt es höchſtnöthig, daß man ſolche in einen Beutel ſtecke, damit ſie nicht zu ſchwarz werden mögen; was das übrige Fleiſch anbelangt, ſo iſt zu wiſſen, daß es ſich nicht wohl verwahren laſſe, indem es zum Salz zu zart iſt, mithin muß es eingekocht werden, und zwar folgender maſſen: Es wird halb gar gekocht, aus der Brühe in einen Hafen gethan, Eßig darauf gegoſſen, ſo hält es ſich ein wenig, und kan hernach gar gekocht werden. Man pflegt es auch halb gar zu kochen, und gleich mit Eßig, Citronen, Gewürz-Negelein, Pfeffer, Butter, und Safran zurechte zu machen, und zu verwahren; doch darf es nicht mehr dann halb gar seyn, indem es der Eßig, wenn es ein wenig ſteht, mehr als zu mürbe macht. Dieſe Keulen oder Schlegel werden auch wohl in den Eßig gelegt, alsdann können ſie in der ſtärkſten Hitze 8 Tage lang dauern, der Kopf aber, und das übrige, muß je eher je lieber gekocht werden.

12. Wie werden die Gänſe eingeſalzen, geräuchert, auch ſonſten zum verſpeiſen eingekocht und aufbehalten?

Die Gänſe, nachdem ſie zuvor geſäubert, auch Kopf, Füſſe und Flügel abgehauen worden ſind, pflegt man ſie in der Mitte von einander zu thun, den Rückgrad heraus zu hauen, einige Tage einzuſalzen, in Pappier einzuwickeln, und in den Rauch zu hängen; doch muß man ſie nicht ſchwarz räuchern,

indem die geräucherten Gänſe ſo wohl im braunen als weiſſen Köhl, wenn ſie recht geräuchert ſind, ein gutes Eſſen abgeben. Will man aber eine gute Speiſe davon zürichten, müſſen ſie im Frühlinge oder im Winter verſpeiſet werden, indem ſie im Sommer ſchon zu dürre ausfallen. Die Gänſe können auch auf folgende Art eingemacht werden, wenn man ſie in Stücken zerhaut, kocht, verſchaumt, und wohl ſalzt, in ein mit kaltem Waſſer angefülltes Geſchirr thut, ſauber putzet, in ein oder mehr Häfen legt, einen nicht zu ſtarken Eßig, oder halb Eßig und halb Waſſer daran gießt, und aufkochen läßt, alsdann das Blut nebſt Gewürznegelein und Pfeffer dazu nimmt, ſolche ſo lange bis das Blut gar iſt, kochen läßt, und, wenn ſie erkaltet, die Häfen mit Talge verkleibet. In je mehr Häfen ſie gethan werden, je beſſer iſt es, damit nicht mehr aufgebrochen werde, als man zu verbrauchen willens iſt; denn ſo lange es zu iſt, ſo lange bleibt es gut; wenn es aber offen, pflegt es leichte zu ſchimmeln. Wenn dieſe Speiſe ſoll zugerichtet werden, kan man ſie in eine Schüſſel legen, und auf Kohlen wärmen, auch mit Eßig und gutem Gewürze verbeſſern.

IX. Allerley Fleiſch, Wildpret und Flügelwerk einzubeitzen, und ſonſt auf mancherley Art gut und lange aufzubehalten.

1. Was werden eigentlich vor Stücke Fleiſch zum Einbeitzen genommen?

Von dem Rindvieh werden insgemein die alſo genannte Lendenbraten, die Rippen, Schaalenſtücke und Riemen zum Einbeitzen genommen. Von Kälbern der

der Schlegel oder die Keule, ferner das Knötleinfleiſch, auch zuweilen die Nierenbraten und Rippe. Von Schweinen ebenfalls die Schlegel oder die Keulen, jedoch daß zuvor die Schwarte oder das Fell abgelöſet werde, nebſt den Braten und Rippen. Das Wildpret anlangend, beitzt man von Hirſchen, Rehen und Gemſen faſt alles, insbeſondere aber, die Läuffer, Keulen, Zihmer und Wände ein; von wilden Schweinen eben dasjenige, was von den zahmen angezeigt worden; die Haſen und Kaninichen aber werden, ob ſie ſchon friſch zum verſpeiſen am beſten ſind, doch auch, ſonderlich, wenn ſie nicht alſobald verſpeiſet werden ſollen, nach abgezogenem Fell, abgeſchnittenem Kopf, den vordern Läuffen und der Bruſt, oder mit einem Wort, nach abgeſtochenen Vorhäß, alſo ganz eingebeitzet, geſpickt und gebraten.

2. Was vor Flügelwerk pflegt man hiezu zu nehmen, und auf was vor eine Art einzubeitzen?

Von Flügelwerk werden hauptſächlich ſo wohl zahme als wilde Gänſe, Enten und Tauben, Reb- und Haſelhühner, Pfauen, Faſanen, Auerhahnen, u. ſ. f. genommen und eingebeizt, ſonderlich wo man ſie nicht allezeit friſch haben kan, wenn ſie verſpeißt werden ſollen, ſondern einige Tage aufzubehalten genöthiget iſt; und hierzu wird gemeiniglich halb Wein und halb Weineßig, zu dem kleinen wilden Geflügel, auch wohl lauter Wein genommen.

3. Wie kan man das friſche Fleiſch einige Tage lang friſch und gut aufbehalten?

Einige pflegen das friſche Fleiſch mit Brandenwein zu beſprengen, und es an einem kalten Ort zu

verwahren; andere hingegen zerreiben Wacholderbeeren und Coriander, werfen ſie in Eßig, und ſchütten es über das Fleiſch, oder beſprengen es zum wenigſten damit etlichemal.

4. Wie wird das Fleiſch im Sommer am beſten für den Würmern verwahrt?

Wenn man Flöhkrautblätter zu eingeſalzenem oder geräuchertem Fleiſch legt, ſollen keine Würmer darinnen wachſen. Oder: Man zerknirſche Coriander mit Eßig, und reibe das Fleiſch damit; ingleichen hänge man es in tiefe Schöpfbrunnen und Ciſternen, oder wikle es in friſche Brenneſſeln ein, oder beſprenge es mit Meliſſenwaſſer.

5. Wie kan man es im Salze verwahren?

Soll etwas von Fleiſch eingeſalzen werden, muß man das Salz wohl dörren, mit etwas Pfeffer vermiſchen, das Fleiſch veſte damit einmachen, mit einem dicken Tuch zubinden, in einen guten Keller ſetzen, ſo wird es ſo gut als im Winter dauren.

6. Wie aber ohne einſalzen?

Man nehme ein Tuch, welches ſo groß ſeyn muß, daß das Fleiſch damit umwickelt werden kan, befeuchte es mit ſcharfem Eßig, der mit Salz und Pfeffer angemacht iſt, wikle das Fleiſch in ſelbiges Tuch, hänge es in den Keller, ſehe fleißig darnach, waſche es alle Tage aus, und erfriſche es wieder mit Eßig.

7. Wie pflegt man Tauben oder Flügelwerk einzukochen?

Es müſſen junge gerupfte, ausgeweidete, und halb gekochte Tauben ein wenig geſalzen, und mit gu-

tem Eßig überſchüttet werden, daß ſie ganz bedekt ſind. Hernach, wenn man ſie verſpeiſen will, können ſie ein wenig in laulichtes Waſſer, welches die Säure des Salzes und Eßigs heraus zieht, gelegt, im Mehl umgezogen oder gekocht werden, wie es beliebig iſt. Dieſes kan auch mit Haſen, Capaunen und anderem Geflügel vorgenommen werden.

8. Wie kan man Federwildpret lange erhalten?

Das Federwildpret lange zu erhalten, als nemlich Schnepfen, Haſelhüner, Faſanen und Auerhanen, pflegt man ſelbige auszuweimen, den Kopf, Augen und Gehirn hinweg zu thun, inwendig aber mit einem ſaubern Tuch allenthalben wohl auszutroknen, alsdann den Leib mit gedörrten und halb gebrochenen Wacholderbeeren zu füllen, und die Vögel gerupft, oder mit den Federn in einen Haufen Weizen oder Korn zu legen. Iſt aber das Federwildpret gerupft, wird es in ein ſauber trockenes Tuch eingewickelt, damit keines das andere berühre. Was die Krammetsvögel und Lerchen anbetrift, ſolche werden gleichermaſſen alſo ausgewunden, von einigen die Kröpfe ausgeleert, Wacholderbeeren hinein gethan, hierauf in alte Butterhäfen, deren Boden mit trockenen Wacholderbeeren wohl bedekt iſt, gelegt, alsdann eine Schicht Vögel und wieder Wacholderbeeren, bis der Hafen voll wird; es darf aber kein Vogel den andern berühren. Auf ſolche Art kan man auch mit Reb- und Haſelhünern verfahren, doch müſſen ſie, wie oben gemeldt worden, ausgewäſſert, und die Wacholderbeeren ganz trocken ſeyn, indem, wo die Beeren ſchimlicht ſind, die Vögel verderben, mithin muß fleißig darnach geſehen werden, damit, ſo ferne

die

die Beeren ſchimlicht, und die Vögel anbrüchig werden, ſie weggenommen werden können.

9. Wie ferner die Haſel- und Rebhüner?

Selbige werden gebraten, mit Zimmet und Gewürznegelein beſtekt; hernach muß man einen Schoppen Wein wohl ſieden laſſen, ihn zuckern, oder anſtatt des Zuckers Pfeffer nehmen, die Hühner in ein kleines eichenes Fäßlein fein enge zuſammen legen, den ſiedenden Wein darauf ſchütten, das Fäßlein geſchwinde zuſchlagen, damit kein Dampf davon gehe, in einen Keller ſetzen, daß es kalt wird, und es alle Tage umwelzen, ſo werden ſie ein halbes Jahr gut bleiben. Dieſe Hüner können aus dem Fäßlein kalt verſpeißt, oder in einer Suppe gekocht, auch in Paſteten eingemacht werden.

10. Wie werden die junge Friſchlinge geräuchert und eingeſalzen?

Man ziehe ihnen die Haut nicht ab, ſondern ſenge ſie, zerſchneide ſie in 4 Theile, den Rückgrad aber löſe man herunter, wie bey den zahmen Schweinen es zu geſchehen pflegt, haue auch die groſſen Beine ſo weit davon, alsdann ſalze und räuchere man es wie zahmes Schweinefleiſch, und laſſe die Rippe darinnen. Dieſes Fleiſch kan im Sommer kalt mit Senf verſpeißt werden.

11. Wie wird das Wildpret eingeſalzen?

Die Art und Weiſe, das Wildpret einzuſalzen, iſt faſt mit dem zahmen Fleiſche einerley; Soll es aber recht gemacht werden, muß man das beſte weiſſe Salz nehmen, es trocken zerſtoſſen, und jedes Stück,

ſon-

ſonderlich um die Knochen, damit reiben, auf den Boden ſo viel Salz, damit ſelbiger bedeckt iſt, ſtreuen, alsdann eine Schicht Wildpret mit Salz gerieben, legen, wieder gröblicht Salz mit etwas Coriander, Wacholderbeeren oder anderm Gewürz, darauf ſtreuen, und alſo damit fortfahren, bis die Tonne voll wird, auch vom Bötticher zuſchlagen laſſen. Eine wenden die Fäſſer oder Tonnen, darinnen Wildprett befindlich iſt, täglich von einem Boden auf den andern; andere machen einen Zapfen unten in die Tonne oder Faß, damit die Lacke abgelaſſen, und, wenn ſie etwa mangelhaft ſeyn ſollte, wieder geſotten, geſäubert, abgekühlt, und oben wiederum eingegoſſen werden könne. Wenn unter das Salz, ſo man zum Fleiſcheinſalzen gebraucht, ein klein wenig Salpeter gemiſcht wird, ſo bekommt das Fleiſch nicht allein eine hübſche rothe Farbe, ſondern auch einen guten Geſchmack.

12. Wie pflegt man Hirſch- und Gemſenwildpret einzukochen?

Dieſes wird in einem irrdenen Hafen, oder, nachdem es wohl mit Gewürz und Salz wohl verſehen und zugericht worden iſt, kalt gemacht, und 6 Finger hoch mit friſch ausgelaſſener Butter bedekt, um zu verhüten, daß es nicht verderben möge.

13. Wie kan man das Fleiſch von jungen Friſchlingen über Land verſenden, daß es ſich halte?

Will man guten Freunden gerne etwas von jungen Friſchlingen über Land ſchicken, ſo darf man nur das Wildpret zu feinen mittlern Stükgen machen, ſau-

ſauber auswaſchen, mit genugſamen Salz in halb Wein und halb Waſſer ſieden, gröblich geſtoſſenen Pfeffer, Jngber, Muſcatenblüth und Gewürznegelein in ein Tuch binden, und es mit ſieden laſſen. Wenn er nun ein wenig gekocht und wohl verſchäumt worden, muß man es auf ein Brett legen, abkühlen und trocken werden laſſen, ſodann in ein dazu zugerichtetes Fäßlein thun, es mit ein wenig Roſmarin und Lorbeerblättern unterlegen, fein genau aufeinander fügen, Eßig daran ſchütten, daß er darüber gehe, und das Fäßlein wohl zuſchlagen laſſen.

14. Wie pflegt man das Wildpret lange zu verwahren und aufzubehalten?

Man ſiede daſſelbe in Eßig, laſſe es kalt werden, und ſetze es in den Keller, ſchneide aber die groſſen Knochen davon, ſo wird es ein ganzes Viertel Jahr gut bleiben. Oder: Man nehme friſches Wildpret, lege es in einen Hafen, würze es wohl mit Pfeffer, ſchütte guten Weineßig darüber, beſchwere es ziemlich ſtark mit Steinen, und ſetze es in den Keller, ſo bleibt es den ganzen Sommer, auch in der gröſten Hitze, gut.

15. Wie werden die Krammetsvögel oder Lerchen wohl verwahrt, daß man ſie im Winter gebrauchen kan?

Sie werden, wie gewöhnlich, ſauber gepuzt, und die Gedärme herausgezogen, und an deren ſtatt Wacholderbeeren und etwas geſalzenen Speck hinein geſtekt. Es müſſen aber ſelbige recht friſch und erſt gefangen worden ſeyn, alsdann kan man ſie braten, aber nur ſo viel, daß ſie recht durchein heiß werden, auch

auch ſalzen, wie ſonſt, wieder kalt werden laſſen, und in einen ſteinernen Hafen oder eichenes Tönnchen legen, auf den Boden aber Salz und Wacholderbeeren, auch etwas von den Beeren zwiſchen die Vögel ſtreuen, hierauf Butter zergehen, die gröſte Hitze davon gehen laſſen, ſie auf die Vögel ſchütten, aber wohl zudecken. Wenn man ſie wohl in acht nimmt, bleiben ſie lange Zeit gut. Einige haben auch im Brauch, daß ſie die Vögel anſtatt der Butter mit Salz beſtreuen, auch wohl Wein darauf gieſſen, und ſie mit Steinen beſchwehren.

16. Wie werden die Lerchen verwahrt und über Land geſchikt?

Die Lerchen, wie bekannt, zehren, wenn ſie in den Federn hängen, gleich ab, dieſerhalb müſſen ſie ſo fort gerupft werden. Sollen ſie nun verwahrt werden, halten ſie ſich nicht beſſer als im Rocken, und wenn man ſie in einer Schachtel verſenden will, darf man nur Rocken darzwiſchen ſchütten, daß ſie einander nicht berühren, ſo halten ſie ſich alsdann ſehr lange.

17. Wie kan man noch andere kleine Vögel wohl verwahren und verſchicken?

Die Italiäner haben im Gebrauch, daß ſie ihre wohlgeſchmackte Beccafigo und Feigeneſſer rupfen, ausnehmen, abſieden, und in Oel mit Lorbeerblättern eingemacht, weit und breit verſenden; nicht weniger werden auch auf der Inſel Cypern eine Art Vögel, Ortolans oder Gartenvögel genannt, entfedert, ausgenommen, überſotten, mit Salz und Eßig eingemacht, und gleich den vorigen nach Venedig und an-

andern Orten in Fäßlein eingeſchlagen, verſendt, und kan ſolches ohne Zweifel mit andern ſowohl kleinen als mittelmäßigen Vögeln auch hier zu Lande probirt werden, ſo wird es auch angehen.

X. Von Aufbehaltung und Verwahrung der Fiſche und Krebſe?

1. Wie kan man Fiſche lang lebend behalten und fett machen?

Die Fiſche werden ſonſt, wie bekannt, in den Behältern oder Fiſchgruben aufbehalten, weil aber ſelbige nicht aller Orten zu haben ſind, ſo bedient man ſich an deren ſtatt der durch bleyerne oder hölzerne Röhren geleiteter Springwaſſer, vermittelſt deren ſteten Laufs, die Fiſche in ſteinernen Trögen viele Monate erhalten werden können. Sollte es aber an ſolchen Waſſerleitungen fehlen, kan ſolcher Abgang mit Pumpwerken erſetzt, das Waſſer vermittelſt des aus dem Hauſe befindlichen Schöpfbrunnen, in einen in beliebiger Höhe aufgerichteten kupfernen Keſſel gepumpet, und von daraus durch andere Röhren nach dem Trog geleitet werden, da es dann eben dasjenige zu verrichten vermögend iſt, was obige von einer friſchen Quelle hergeleitete Röhrwaſſer zuwege bringen, nur iſt dieſes beſchwerlich, daß öfters lange gepumpt werden muß, und, wenn man vermeint, daß es am beſten laufe, der Keſſel ausgeleert iſt, und das zu laufen aufhört, zu geſchweigen, daß nicht alle Fiſche das harte und kalte Brunnenwaſſer ertragen, ſondern oft wider alles Vermuthen abſtehen. Im Nothfall können auch die Fiſche zum wenigſten einige Tage lang lebendig erhalten werden, wenn man nemlich, ein

ein reines Faß unten, ſo tief es ſeyn kan, anzapft, mit einer Röhre verſiehet, Waſſer hinein ſchüttet, die Fiſche aber in einer gleichfalls wohlgereinigten hölzernen Gelte oder Zuber, mit etwas weniges darein gegoſſenem Waſſer unterſetzt, und die Röhre am Faß nicht ganz, ſondern nur in etwas eröfnet, damit das Waſſer gemächlich hinein lauffen, und deſto länger dauren möge. Wenn das Faß leer iſt, darf man es nur wieder aus der Gelte einfüllen, jedoch wohl acht haben, daß die Fiſche nicht zerſtoſſen werden, ſonſt würden ſie deſto ehender abſtehen. Beſſer aber iſt es, wenn das Faß mit Röhrwaſſer angefüllt wird, weil das Brunnenwaſſer zu hart und kalt iſt, doch kan täglich ein wenig friſches zugegoſſen, und das alte damit erfriſcht werden. Sodann kan auch nicht ſchädlich ſeyn, wenn zu ſolchen Fiſchen, von welcherley Gattung ſie auch ſeyn mögen, ein paar Schleyen hinein geſetzt werden, indem ſie nicht leichte ſtill ſtehen, mithin das Waſſer immer bewegen, ſo denen Fiſchen ſehr angenehm und nützlich iſt. Es können alſo die Fiſche auf obige Art in einen ſolchen Trog, worein das Waſſer durch Röhren geleitet worden, über Jahr und Tag erhalten werden, inſonderheit, wenn ihnen je zuweilen einige Speiſe hinein geworfen wird, davon ſie genährt und fett gemacht werden, beſonders kleine Weißfiſche, Grundeln, Kreſſen, u. d. g. welche ſie zum Theil gerne freſſen, wie man denn dergleichen öfters, wenn man ſie aufzumachen pflegt, annoch darinn findet. Wenn in einen Weiher ein wenig Brod geworfen wird, ſiehet man die Fiſche häufig herzu ſchwimmen, und ſolches wegſchnappen, welches dann um ihre Nahrung davon zu haben, dann und wann in ſolche Tröge

nicht unbillig geworfen wird, ſo pflegt man auch ein wenig abgeſottene klein geſchnittene Ochſenlebern den Fiſchen zur Speiſe vorzuwerfen, welche ſie nicht allein gerne freſſen, ſondern auch davon ziemlich fett werden.

2. Was hat man ferner in Acht zu nehmen, wenn ſie über Land geführt oder getragen werden?

Wenn Fiſche über Land geführt werden, und man mit dem Wagen aus ein und andern Urſachen ſtille halten muß, ſoll man alſobald hinauf ſteigen, und die darauf liegende Fåſſer hin und her rütteln, damit das darinnen befindliche Waſſer ja nicht lange ſtill ſtehe, als wodurch die Fiſche matt zu werden, und abzuſtehen pflegen. Sollen aber die Fiſche über Land getragen werden, muß man die Legel dergeſtalt vermittelſt eines Steckens auf den Rücken faſſen, daß man ſie immer hin und her ſchwanke, und das Waſſer bewegen könne. Einige ſind der Meinung, wenn man den Fiſchen einen Biſſen von einer in Wein geweichten Semmel ins Maul ſtecke, könne man ſie ſehr weit, friſch und lebendig über Land tragen, welches, weilen es vor bewährt erfunden worden, einem jeden zu probiren anheim geſtellt wird.

3. Wie können die Krebſe ziemlich lang lebendig erhalten, und gemåſt werden?

Dieſes kan geſchehen, wenn man ſie in den Waſſertrögen nur ſo frey umher kriechen låßt, oder aber, in einige aus weidenen Ruthen zuſammen geflochtene Fiſchreiſſen einſchließt, und in die Waſſertröge oder Milchgruben legt. Sind aber weder Waſſertröge noch Milchgruben vorhanden, darf man ſie nur in einen leeren hölzernen Zuber legen, und ſie alſo im

Kel-

Keller aufbehalten. Will man nun die Krebſe mäſten und fett machen, ſo ſiede man würflicht geſchnittene gelbe Rüben in Waſſer, ſeihe das Waſſer davon, und werfe die Rüben den Krebſen zur Speiſe in den Trog, Zuber oder in die Reuſſe; Auch kan man den Krebſen abgeſottene Ochſenleber geben, welche ſie recht gerne freſſen.

4. Wie kan man den Fiſchen den Geſchmack benehmen, wenn ſie nach faulem Waſſer ſchmecken?

Man löſet ihnen das Rauhe in dem Backen aus, und ſteckt an deſſen ſtatt ein Stück Brod hinein ehe ſie geſotten werden, und wenn ſie in vollem Sieden ſind, pflegt man einigemal einen Brand in ihrer Brühe zu löſchen, wodurch ihnen dieſer Geſchmack völlig benommen wird.

5. Wie werden ſie lange friſch behalten?

Wenn man ihnen Erbſen ins Waſſer ſchüttet.

6. Wie die Forellen?

Wenn die Forellen matt ſind, muß man Pfeffer aufs Waſſer ſchütten und ſie darein tunken.

7. Wie können die Karpfen oder Hechte erhalten werden?

Wenn ſie ſollen über Land getragen werden, kan man ihnen Brod oder Wecken, welches zuvor in Wein oder Brandwein angefeuchtet worden, ins Maul ſtecken, wovon ſie friſch erhalten werden.

8. Wie pflegt man den Lachs aufzubehalten und wohl zu verwahren?

Es wird ſelbiger in mittelmäßige Stückgen zerſchnitten in Waſſer und Salz geſotten, in einen ſaubern Durchſchlag gelegt und abgetrocknet, hierauf die Brühe davon genommen, Weineßig darein geſchüttet, und unter einander ein wenig geſotten. Wenn ſolches geſchehen, muß man die Stücke Lachs in einen reinen Hafen thun, die Brühe darüber gieſſen, bis das Geſchirr voll iſt, daß es über den Lachs gehet. Den Wein und Eßig aber gießt man warm darüber und verwahret das Geſchirr wohl vor der Luft.

9. Wie kan er über Land geſchickt werden?

Nachdem der Lachs zu etwas gröſſern Stücken zerſchnitten worden, pflegt man kleine hölzerne Spieſſgen aus einer Spindel zu machen, und zwar ſolche die etwa Fingers breit ſind; an ſolche wird ein jedes Stück durch und durch angeſpießt, wie ſonſt die Bratfiſche angeſteckt werden. Unterdeſſen ſezt man Waſſer zum Feuer, ſalzt es ziemlich ſtark und beſſer, als wenn der Fiſch auf den Tiſch gegeben werden ſoll, und ſchier noch einmal ſo viel als ſonſt. Wenn nun das Waſſer im Sud iſt, kan man die Stücke darein thun, ſie ſieden laſſen, bis ſie genug haben, alsdann ſie auf ein ſauberes Tuch legen, allein daß ſie ja nicht mit bloſſen Händen, ſondern nur bey den durchgeſteckten hölzernen Spießgen angegriffen werden. Nach dieſem läßt man ſie abſeihen und kalt werden, legt ihn in ein ſauber eichenes Fäßlein hübſch gleich auf einander, bis es voll wird, läßt es hernach einen Kübler wohl verſchlagen, und ſchüttet durch den Spunt

guten

guten ſcharfen Weineßig darauf, ſchlägt ihn zu, und ſchickt ihn über Land wohin man will.

10. Wie pflegt man den Lachs zu backen, und alsdann wohl zu verwahren und aufzubehalten?

Es wird der ganze Lachs genommen, mit einem Beſen ſauber abgepuzt, mit einem groſſen Fiſchmeſſer von einander geklöbet, und zwar über ſich, damit er nicht vergällt werde, den Rückgrad heraus gelöſet; alsdann kan man hübſche Stücke daraus machen, damit das Salz wohl durchgehe; wenn das lezte Stück geſalzen wird, muß man ſchon an dem erſten zu backen anheben, und ſolches muß geſchwind geſchehen, damit er nicht bläckigt wird. Nach dieſem pflegt man das Salz ſo viel als möglich abzuſtreichen, die Stücke in feinem Mehl umwenden, das, was gerne abfällt wieder abzuſchütten, ſodann eine groſſe Pfanne in Bereitſchaft zu halten, 2 Löffel voll Schmalz und 4 Löffel voll gutes Baumöl darein zu thun, auf einem nicht allzuſtarken Feuer nicht zu heiß werden zu laſſen, die Stücke hinein zu legen, und ſie fein lichtbraun zu backen. Hierauf nimmt man auf 1 Centner, 12 und ein halb Maas Eßig, 28 Maas Wein und 6 Maas Waſſer, ein wenig Lorbeerblätter, Rosmarin, und von 12 Limonien die Schaalen, ſchneidet ſie 2 Meſſerrücken breit, bindet hernach Muſcatenblüthe in ein Tüchlein, hängt es in den Hafen, und drückt es oft aus. Ferner muß man kleine eichene Fäßlein mit ſiedheiſſem Waſſer wohl ausbrennen, auf den Boden 2 Lorbeerblätter, 5 bis 6 Limonienblätter, ein wenig gedörrten Rosmarin, und ein grünes Pomeranzenblättlein legen, 2 Schöpflöffel voll

 von

von obiger Brühe daran gieſſen, eine Lage Blättlein und Rosmarin, ſodann wieder eine Lage Lachs machen, und damit fortfahren, bis das Fäßlein voll iſt, endlich wenn es gefüllt iſt, erkalten laſſen, zuſchlagen, und an einen kühlen Ort ſetzen. Will man den Lachs lange aufbehalten, ſo darf man ihn nur in eine Eisgrube ſetzen und alle Tage umkehren.

11. Wie pflegt man einen Hecht einzumachen, daß er ein halbes Jahr gut bleibt?

Nachdem der Hecht vorher geſchuppt, wohl abgeſchleimt und eingeſalzen worden, pflegt man ſolchen in Stücke zu zerſchneiden, ſolche im Mehl umzuwenden, alsdann in halb Butter und halb Baumöl zu backen, hierauf einen neuen ausgebrannten und verglaßten Hafen zu nehmen, die Stücke hinein zu thun, eine Lage Capern, Rosmarinſträuche und Lorbeerblätter zu nehmen, ferner einen Kochlöffel voll geſtoſſenen Knoblauch in klarem Baumöl zu röſten. Nach dieſem muß man ſchlechten Eßig nehmen, und zwar ſo viel, daß er zu einer Brühe darüber hinlänglich ſeyn möge, auch halb Hollunder Eßig darunter thun, einen Zwergfinger breit einſieden laſſen, einen Löffel voll blättlicht geſchnittene Peterſilienwurzel, dürren Majoran, eine zerſchnittene Muſcatennuß und zerknirſchten Pfeffer in die Brühe werfen, ſie wieder ein bis zweymal aufſieden laſſen, ſelbige alſo ſiedend über den Fiſch ſchütten, es ſauber niederdrücken, den Hafen mit einem vierfachen Tuche verbinden, und ihn an einen kühlen Ort ſetzen, ſo wird er ein halbes Jahr gut bleiben; doch darf der Fiſch weder mit bloſſer Hand, noch mit einem Meſſer oder Eiſen, ſondern mit einem hölzernen Kochlöffel oder Gabel heraus genommen

nommen werden. Hierbey iſt noch anzumerken, daß die Brühe allezeit darüber gehen müſſe. Den Lachs wie auch andere Fiſche kan man auf ſolche Art zubereiten. Oder: Die Hechte werden aufgeriſſen, in gutem Eßig geſchwinde abgeſotten, fein auseinander gelegt, und in ein ſauber ungepichtes eichenes Fäßlein gethan; hernach kan man eine Lage Fiſche, eine Lage Lorbeerblätter und dürre Rosmarin machen, einen Theil Oel und 2 Theil Eßig darüber gieſſen, daß es voll werde. Doch muß das Fäßlein erſt zugeſchlagen, hernach durch den Spunt vollends angefüllt, und daß die Brühe durchdringe, oft hin und wieder gewälzet werden. Nach einigen Tagen kan man wieder durch den Spunt ſchauen, ob es voll iſt, und den Mangel ſo lange, bis es ſich nimmer ſezt, erſetzen, alsdann im Keller verwahren. Ferner hat man zu wiſſen nöthig, daß man nicht zu viel Rosmarin und Lorbeerblätter nehmen darf, indem ſie ſonſt bitter davon werden, auch muß das Oel und der Eßig gut ſeyn; ingleichem, wenn man den Rogen haben kan, ſo werden die Fiſche deſto geſchmackter, und wenn man ſie bey ſteter Brühe erhält, bleiben ſie Jahr und Tag gut.

12. Wie kan man Forellen in Oel mit Lorbeerblättern einmachen?

Man nehme die Forellen, thue das Eingeweide heraus, ſchneide ſie über und über ein, doch daß es nicht durchgehe, ſalze ſie ein, und wenn das Salz eingedrungen, backe man dieſe Fiſche in Oel, lege ſie alsdann in ein Fäßlein, mache hierauf eine Lage Forellen, ferner eine Lage Lorbeerblätter, ſchütte ſcharfen Eßig darüber, und beſchwere ſie mit einem Stein,

ſo werden ſie gut ſeyn, und können länger aufbehalten werden.

13. Wie werden die Bärſiche eingemacht?

Man muß ſelbige ſäubern, und auf dem Rücken, nachdem ſie groß ſind, zwey- bis dreymal einſchneiden, mit einem ſaubern Tuch abtrocknen, ſalzen und auf dem Roſt hübſch bräunlich braten, hernach wenn ſie erkaltet, in eine Tonne oder ſteinern Geſchirr mit Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, Oel und ſtarkem Eſſig, legen, und wenn man ſie verſpeiſen will, etwas friſchen Eßig, auch wenn es beliebig, Baumöl darauf ſchütten, und ſie kalt auf den Tiſch geben.

14. Wie die Muſcheln?

Selbige werden, wie gewöhnlich, gepuzt, in einen leeren Keſſel gethan, hernach wenn ſie alle aufgemacht worden ſind, in ein ſauber Fäßlein gelegt, mit ſpaniſchem Wein begoſſen, auch wenn man will, mit Pfeffer gewürzt, und wie die Auſtern verwahrt.

15. Wie die Auſtern?

Die neueſte und beſte Art Auſtern einzumachen iſt dieſe: Sie werden aus den Schalen geſtochen, ſamt ihrer Brühe und etwas guten ſpaniſchen Wein oder Sekt in ſauber eichene Fäßlein gethan, und geſchwinde vermacht. In der Mitte des Bodens aber muß ein Loch mit einem Kork verwahrt ſeyn, damit man darnach ſehen könne. Sollen ſie aber verſchickt werden, ſo iſt es nöthig, daß man den Kork mit Siegelwachs verwahre. Oder: Man nimmt ſie aus den Schalen, thut ſie in irrdene Häfen oder hölzerne Fäßlein, und ſtreut, nachdem man eine Lage derſelben gemacht

macht hat, Salz, etwas Pfeffer, einige Lorbeerblätter, nebſt ganzen Caneel mit grünem Fenchel, ſo in die Saat geſchoſſen, und ſo es beliebig, Ambra und Muſcus, wovon ſie treflich gut, aber auch theuer werden, darüber; alſo wird eine Lage nach der andern gemacht. Wenn man ſie aus dem Geſchirr nimmt, und gar zu ſalzig befindet, kan man ſie ein wenig auswäſſern, und auf mancherley Art, wie es gefällig iſt, zurichten.

16. Wie pflegt man die Fiſche zu räuchern?

Die Fiſche, welche man räuchern will, müſſen ſauber aufgemacht, aus etlichen Waſſern, damit ſie nicht blutig bleiben, ausgewaſchen, hierauf auf ein neugewaſchenes Tuch gelegt, fein abgetrocknet, inwendig ſtark eingeſalzt, in ein Fäßlein gethan, mit Steinen beſchwert, alsdann heraus genommen, und 3 Tage lang mit lauter faulem Holze geräuchert werden.

XI. Von Verfertigung guter Würſte.

1. Wie werden gute Bratwürſte gemacht?

Hiezu wird ein hinterer und vorderer Schinken genommen, die Schwarte davon ſolchergeſtalt abgezogen, daß der Speck am Fleiſch bleibt, alsdann das Fleiſch von den Beinen abgelößt, gröblicht gehackt; hierauf kan man unter 8 bis 9 Pfund dieſes Fleiſches 2 gute Händ voll Salz, eine Hand voll halb geſtoſſenen Pfeffer, auch wenn es gefällig einen Laßkopf voll Coriander miſchen; dieſes alles recht klein hacken, ferner 1 Loth Gewürznegelein, und eine Hand voll würflicht geſchnittene Citronenſchalen darein ſtreuẽ, es

es alles nochmals unter einander mengen, und in wohl geſäuberte Schweinsdärme zu füllen, ſo ſind ſie recht.

2. Und wie auf Niederſächſiſche Art?

Man pflegt das Fleiſch recht klein zu hacken, unter währendem Hacken aber ſalzen, mit ganzen Pfeffer, Kümmel auch Gewürznegelein würzen, und in Rindsdärme recht feſte zu füllen, alsdann im Machen ſie mit einer Gabel zu ſtechen, damit der Wind heraus gehe, ſelbige eine Nacht in der Stube ſtehen zu laſſen, des andern Tags ſie feſt zu drucken, zuzubinden, und in den Rauch zu hängen. Wenn man will kan man auch das Gehackte in Schweinsblaſen machen, einige Tage in einer warmen Stube hängen laſſen, ſie alle Tage nachdrucken, und wenn ſie 3 bis 4 Tage im Rauch gehangen ſind, 2 Tage lang preſſen, daß ſie dichte und breit werden, indem ſie ſonſt gerne verderben, alsdann in Rauch hängen.

3. Wie die Knackwürſte oder Cervelatwürſte auf welſche Manier?

Man nehme 5 Pfund mageres Rindfleiſch, anderthalb Pfund Schweinefleiſch, ein Viertelpfund Speck, 2 Loth Salz, ein halb Loth Pfeffer, Coriander und Rosmarin, hacke alles klein, fülle es in die Därme, und hänge ſie in Rauch. Oder: Man kan 15 Pfund Schweinefleiſch, welches nicht zähe, adericht oder fett iſt, hacken, aber nicht gar zu zart und klein, alsdann 10 Loth gröblicht zerſtoſſenen Pfeffer, 2 Loth Muſcatenblüthe, 3 Viertel Pfund Salz, nebſt 4 Loth Kümmel untereinander miſchen, und unter das gehackte Fleiſch ſtreuen, hernach einen Rindsdarm ſauber ausputzen, mit einem Tuch abtrocknen,

das

das Fleiſch recht feſte darein zu füllen, aber auch im Einfüllen den Darm oft mit einer Nadel ſtechen, damit die Würſte Luft bekommen; endlich ins Camin oder Rauchfang aufhängen, daß der Rauch ziemlich wohl daran ſchlagen könne, und ſelbige darinnen 6 Tage lang hängen laſſen.

4. Wie werden Cervelat-Würſte gemacht, ſo man zur Faſtenzeit verſpeiſen kan?

Es wird das Fleiſch von Karpfen, Aal, Schleyen und friſchen Laberdan, oder ſo man den leztern nicht haben kan, vom Hecht genommen, ſelbiges mit Peterſilie und kleinen Zwiebeln wohl gehackt, mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß und Gewürznegelein gewürzt, und Fett vom Aal, auch ſo viel Butter als nöthig iſt, noch dazu gethan. Nach dieſem muß man das Grätenwerk von den Karpfen, Aal, Schleyen und Hecht im Mörſel ſtoſſen, mit einem rothen Wein befeuchten, das gehackte Fleiſch damit benetzen, und die Haut vom Aal damit füllen. Wenn ſie nun gefüllt iſt, kan man ſie 24 Stunden lang in Salz und guten Wein mariniren, ſie hierauf heraus nehmen, und ſolche ſo lang als man will, in den Rauch im Schornſtein hangen, nur darf das Salz und Gewürze nicht geſpart werden. Wenn man ſie nun verſpeiſen will, ſo werden ſie in weiſſem Wein mit feinen Kräutern, oder auch in zwey Dritteln Waſſer und einem Drittel Wein mit den Kräutern gekocht und kalt zu einem Beygericht angerichtet.

5. Wie ſpaniſche Würſte von Spanferkeln?

Nachdem vorher die Haut von einem Spanferkel abgelöſet, und das Fleiſch ſowohl von den vordern und

und hintern Vierteln, als auch von den Rippen und Rücken geſchnitten iſt, wird ſelbiges recht klein gehackt, geſalzen, mit gröblicht zerſtoſſener Muſcatenblüthe, Pfeffer, klein zerſchnittenen Citronenſchalen und Lorbeerblättern vermiſcht, ein wenig ſpaniſcher Wein oder Malvaſier daran geſchüttet, alsdann die abgelößte Haut auf einen ſaubern Tiſch ausgebreitet, das gehackte und mit Gewürz vermengte Fleiſch darauf gelegt, eine abgeſottene Rindszunge zu dünnen Scheibgen geſchnitten, auf das Fleiſch herum gelegt, die Haut hernach gerollt oder aufgewickelt, damit ſie feſt und rund werde, es alſo an beyden Enden ſtark zugebunden, in eine Serviette oder ander reines Tuch gewunden, daß ſie nicht zerſpringen möge, und alſo in halb Wein und halb Eßig geſotten, welche man ſodann ſowohl kalt als warm verſpeiſen kan.

6. Wie die Soſiſichen?

Dieſe kommen den Bratwürſten ziemlich gleich, nur daß ſie kürzer und dünner ſind, auch meiſtentheils nur von jungen Schweinen gemacht werden, und zwar folgendergeſtalt: Man pflegt Fleiſch von jungen Schweinen, oder auch an deſſen ſtatt Kalbfleiſch zu nehmen, oder beydes, ſo viel beliebig unter einander zu miſchen, es recht klein zu hacken, mit gehacktem Speck, Salz, Pfeffer, Cardamomen, Gewürznegelein, auch wenn man will mit friſchen und klein zerſchnittenen Citronenſchalen zu vermengen, es in wohl gereinigte dünne Schaafsdärme zu füllen und an beyden Orten feſt zuzubinden.

7. Wie die Soſiſichen auf Holländiſche Art?

Zu 3 Pfund Schweinefleiſch nimmt man eine

Hand

Hand voll Salz, 2 Muſcatennüſſe, und 1 Loth Pfeffer, ſo gröblicht zerſtoſſen, miſcht ſolches unter einander, macht es in Därme, aber nicht zu ſteif; wenn es aber in den Rauch ſoll, muß es ſteif ſeyn; man mag ſie auch in die Peckel legen, ehe ſie in den Rauch gehängt werden. Wer Luſt hat kan auch halb Schaaffleiſch dazu nehmen.

8. Wie Beloniſche Würſte?

Man muß das Fett vom Schweine und das magere Fleiſch aus der Lenden vom Rinde nehmen, ſolches zuſammen recht klein hacken, und zwar von einem jeden ſo viel als vom andern, alsdann friſchen Speck, ſo noch nicht geräuchert worden, würflicht ſchneiden, ein wenig im Waſſer verwellen, ſelbiges nebſt geſtoſſenen Gewürznegelein, ganzen Pfeffer, Salz, ein wenig Schaafsblut zu dem Fleiſch thun, und es in die Därme füllen.

9. Wie Boloneſiſche Würſte?

Man nehme 3 Pfund friſchen Speck, zerſchneide ihn in groſſen Würffel, und zwar einer Haſelnuß groß, wie auch fünfthalb Loth wohl gedörrtes und zu Pulver geſtoſſenes Salz, eine kleine Muſcatennuß, anderthalb Quintlein Zimmet, ein halb Quintlein Gewürznegelein, nebſt 2 Gran Ambra, und ein wenig Zucker geſtoſſen, und mit Malvaſier oder ſonſt einem guten Wein angemacht, miſche dieſes alles untereinander, und ſetze es an einen friſchen Ort im Keller. Nach dieſem kan man 8 Pfund mageres Schweinefleiſch von Schinken oder Stücken ohne Fett nehmen, zuvor aber die Häutlein oder Nerven ſauber davon abſchneiden, das Fleiſch auf das kleinſte hacken,

cken, mit Malvaſier benetzen, und 9 Loth wohl gedörrtes Salz und fünfthalb Loth igeriebenen Parmeſankäſe darauf ſtreuen, mit 3 Loth ganzen Pfeffer untermengen, und mit einander hacken, hierauf den würflicht geſchnittenen Speck auf das Magere legen, ein wenig hacken, wie einen Teig unter einander kneten, damit alles wohl vermenget werde, in einen saubern groſſen Darm ſo feſt, als nur immer möglich füllen, mit einer groſſen Nadel hinein ſtechen, damit der Wind heraus gehe, ſie 2 bis 3 Tage in eine Stube hängen, daß ſie trocken werden, wenn ſie nun wohl getrockenet, muß man ſie an einen kühlen und lüftigen Ort hängen, fleißig darnach ſehen, daß ſie nicht anlauffen und gefrieren, zu Zeiten mit einem ſaubern Tuche abwiſchen, und ſie dergeſtalt hängen, daß ſie einander nicht berühren, ſo werden ſie bis in den Sommer gut bleiben.

10. Wie die Blut- oder Schweiß-Würſte?

Es wird das Blut von einem Schwein, welches zuvor wohl abgerührt worden, und eben ſo viel Waſſer, oder welches man vor beſſer hält und glaubt, daß die Würſte davon milder werden ſollen, ſo viel Milch genommen, beedes unter einander geſchüttet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ein gut Theil geſchnittenen Speck darein geworfen, alles wohl unter einander gerührt, in die groſſen Gedärme gefüllt, an beeden Enden zugebunden und im Waſſer abgeſchipfet. Wenn man den Schweinsmagen damit anfüllt, wird er alsdann der Sauſack genennt. Oder: man pflegt Zwiebeln zu hacken, ſelbige ein wenig in Waſſer zu ſieden, ſie heraus zu nehmen, unter das mit Milch vermengte Schweinsblut zu miſchen, mit

Salz,

Salz, Pfeffer, Ingber und ein wenig Gewürznegelein zu würzen, würflicht geſchnittenen Speck darunter zu thun, es in die Gedärme oder den Schweinsmagen zu füllen, ſie zuzubinden, und in einem mit Waſſer angefüllten Keſſel abſieden zu laſſen, und die leztere heißt man franzöſiſche Butwürſte.

11. Wie die Rinds-Würſte.

Man nehme 10 Pfund gut Fleiſch aus den Lenden, hacke ſolches recht klein, thue darunter eine Hand voll Salz, anderthalb Maas Waſſer, drey Viertelpfund würflicht geſchnittenen Speck, rühre alles wohl untereinander, würze es auch mit 2 Loth gröblicht geſtoſſenem Pfeffer, fülle es miteinander in groſſe Rindsdärme, drehe ſie fein um, daß ſie oben und unten nicht auslaufen, lege ſie in einen Hafen, beſchwere ſie mit etwas, laſſe ſie 4 Tage darinnen liegen, thue ſie heraus, mache Bänder daran, und zwar zwey und zwey zuſammen, hänge ſie in den Rauch, jedoch nicht garzu nahe zum Feuer, laſſe ſie 14 Tage lang im Rauch hängen, ſo haben ſie genug; doch müſſen ſie, ehe man ſie in den Rauch aufhängen will, beym Ofen vorher wohl abgetrocknet werden. Oder: Man kan zu 4 Pfund mager Rindfleiſch auch ſo viel Schweinefleiſch nehmen, es klein untereinander hacken, und 9 Loth Salz nebſt 3 Loth gröblicht zerſtoſſenen Pfeffer dazu thun, alsdann wenn es genug gehackt iſt, 2 Pfund würflicht geſchnittenen Speck unter das Gehackte rühren, es hernach fein feſte aufeinander in wohl gewaſchene und ſauber gepuzte groſſe Därme füllen, in ein ſauber Geſchirr legen, eine Hand voll Salz über Nacht darauf ſtreuen, ſodann die Gedärme aus dem Salz wieder abwa-

ſchen und oben angezeigter maſſen füllen. Wenn dieſes geſchehen, werden ſie zugebunden, in eine Schüſſel gelegt, mit Salz beſprengt, über Nacht darinn liegen gelaſſen, hernach für dem Ofen aufgehängt, getrocknet, und zum Gebrauch aufbehalten.

12. Wie Italiäniſche Würſte?

Zu dieſen Würſten werden 3 Pfund Ochſenfleiſch, 5 Pfund Schweinefleiſch, 2 Pfund Speck, 15 Loth Salz und 2 Loth gröblicht geſtoſſener Pfeffer genommen. Solches alles muß man nun recht klein hacken, den Speck würflicht darunter ſchneiden, die Würſte aber für dem Ofen trockenen, und nicht in den Rauch hängen.

13. Wie werden die Blutwürſte auf Niederſächſiſche Art bereitet?

Wenn das Fleiſch und Fett ſo zu den Würſten gehört, geſotten iſt, wird die Schwarte davon geſchnitten, das Fleiſch ganz klein gehackt, das Fett aber ſo an den Därmen geſeſſen, auch das, welches vom Fleiſch geſchnitten iſt, in Würfeln geſchnitten, mit dem Fleiſch in eine Mulde gethan, das Blut durch einen Seiher daran geſchüttet, mit Salz, Pfeffer, Majoran und andern beliebigen feinen Kräutern gewürzt, in die groſſen Gedärme gefüllt. Wenn nun ſolches geſchehen, bindet man die Därme auf beyden Seiten zu, und läßt ſie alſo ſieden; währendem Sieden müſſen ſie wohl in Acht genommen werden, damit ſie nicht berſten, derowegen ſoll man beſtändig kalt Waſſer bey der Hand haben, und wenn ſie anfangen ſtark zu ſieden, ſie gleich begieſſen, auch im Sieden mit einer Gabel beſtechen. Wenn nun das klare

Fett

Fett heraus geht, ſind ſie gar; alsdann werden ſie durch kalt Waſſer gezogen, aber geſchwinde wieder heraus genommen, auf Stroh gelegt, und wenn ſie recht erkaltet ſind, mit einem Bande umwenden, in gelinden Rauch gehängt, endlich wenn ſie genug geräuchert worden, in eine Kiſte oder Tonne zwiſchen Heu verwahret. Dieſe Würſte kan man auch friſch mit Senf verſpeiſen.

14. Wie Kalbs-Würſte auf franzöſiſche Manier?

Die Gedärme werden eben ſo wie die Schweinene zugerichtet, und man kan eben dasjenige vom Kalbe nehmen, was von den Schweinen zu Knackwürſten genommen wird, auch ſich in allen Stücken ſo verhalten, wie bey den Knackwürſten angemerkt worden iſt, nur hat man bey Zurichtung derſelben dieſes in Acht zu nehmen, daß man ſie, ehe ſie gebraten werden, in Fleiſchbrühe halb gar kocht, anſtatt aber, daß ſonſt die Würſte auf den Roſt gelegt werden, muß man ſolche prägeln, in einer Bratpfanne in den Ofen ſetzen, oder ſie auf Kohlen ſtellen, bis ſie eine röthliche Farbe bekommen.

15. Wie die Leber-Würſte?

Zu den Leberwürſten, ob ſie ſchon von der Leber allein den Namen haben, pflegt man auch das Herz, Milz, die Gurgel und zuweilen damit es deſto mehr ausgeben möge, die Lunge zu nehmen, alles zuvor abzuſchüpfen, oder ein wenig in Waſſer zu überſieden, alsdann untereinander klein zu zerhacken, zu ſalzen, mit Pfeffer, Ingber und etwas Gewürznegelein zu würzen, mit etwas friſchen Speck zu ver-

miſchen, in die Därme einzufüllen, und an beeden Orten zu verbinden. Oder, man kan die Leber ehe ſie geſotten wird, klein hacken, das Aderige heraus machen, mit Salz, Pfeffer und Gewürznegelein würzen, feine geſchnittene Stücken Schmeer, und in Milch geweichtes Weißbrod darzu thun, auch wenn man will, etwas gar gekochtes Schweinefleiſch und Speck klein hacken, und von der ungekochten und klein gehackten Leber zu dem obgemeldeten Gewürz und der in Milch eingeweichten Semmel nehmen, es in die Därme füllen, aber nur halb machen, und ſie gar kochen, ſo ſind ſie auch recht.

16. Wie auf Holländiſche Art?

Es wird eine Schweinsleber gar geſotten, auf einem Reibeiſen gerieben, ein halber Schoppen ſüſſe Milch, nebſt geriebener Semmel und einem Stück Butter genommen, zu einem dicken Brey gekocht, und wenn es kalt iſt unter die Leber gerührt. Hernach muß man 9 bis 10 klein geſchlagene Eyer, ein wenig Salz, Pfeffer, Muſcatenblüthe, Gewürznegelein und Muſcatennüſſe, ſo zuvor klein geſtoſſen worden, nebſt etwas geſchmolzener Butter dazu thun, es wohl unter einander rühren, aber etwas Schweinefleiſch nicht vergeſſen, und eine Stunde lang gemächlich kochen laſſen, alsdann ſind ſie fertig.

17. Wie Hirn-Würſte?

Man mache zuvor das Aderigte von dem Schweinshirn heraus, zerhacke es klein, und weil ſelbiges nicht weit langen wird, vermiſche man das Hirn mit etwas oben erſt angezeigten Gehäcke der Leberwürſte, ſalze und würze es, auch wenn man will, thue man

länglicht

länglicht zerſchnittene abgezogene Mandeln, kleine Corinthen und zerſchnittene Roſinen mit dazu, und fülle es in das ſogenannte weiſſe Gedärme. Dieſes Gedärme aber muß vorher ſauber gereinigt, drey- bis viermal überſotten, alsdann aufgezogen, getrocknet und geſalzen werden, damit es hübſch weiß ausfallen möge, und deswegen werden dieſe Würſte auch Weißwürſte genennt.

18. Wie ferner Holländiſche Grüzwürſte?

Hierzu pflegt man Gerſtengraupen, ſo viel nemlich beliebig, in heiſſes Waſſer zu weichen, ſo lange bis ſie ganz gequollen ſind, ſtehen zu laſſen, alsdann Blut warm zu machen, durch einen Durchſchlag zu der Grüze zu ſeihen, hernach zu 1 Schoppen Blut 1 Quintlein geſtoſſene Gewürznegelein, Salz und eine geriebene Muſcatennuß, nachdem man vonnöthen hat zu nehmen, es mit Nierenfette von Ochſen wohl untereinander zu rühren, es in die Gedärme zu füllen, doch daß ſie nur halb voll ſind, und ſie ſo gelinde ſieden laſſen, daß man es kaum merkt. Einige haben im Brauch, daß ſie Habergrüze nehmen, und Ochſen- oder Schweinsleber darunter thun; allein die Würſte müſſen mehr geſalzen und gewürzt werden. Oder, man nehme Habergrüze, mache ſie mit warmen Waſſer naß, thue zu jedem Pfund etwas Salz, eine Muſcatennuß, ein halb Loth Zimmet, ein Viertelpfund Corinthen, viel Ochſenfett, etwas von welchem gehackten Fleiſch darunter, mache die Gedärme halb voll, und laſſe ſie eine halbe Stunde ſieden, doch ſo, daß man es kaum ſehen kan, indem ſie leicht berſten, ſo ſind ſie auch recht und gut.

XII. Das Vieh und Flügelwerk zu mäſten und fett zu machen.

Und zwar

1. Das Vieh betreffend.

1. Welche Ochſen ſind hierzu am beſten, und was hat man vor der Maſtung mit ihnen vorzunehmen?

Hierzu ſind diejenige Ochſen am beſten, welche niemalen zum Ziehen oder Ackern gebraucht worden, oder ſo ſie ja dergleichen harte Arbeit verrichtet haben, müſſen ſie wenigſtens ein Vierteljahr lang davon ganz abgehalten werden; wo man Gelegenheit hat, den ganzen Sommer über wie auch im Herbſt, ſo lange noch Weide vorhanden iſt, kan man ſie auf denen Wieſen graſen laſſen, des Nachts aber in die Ställe bringen, und mit unten beſchriebener Mäſtung füttern; können aber ſelbige aus Mangel der Gelegenheit auf den Wieſen nicht verſorget werden, mag man dieſem Abgang mit guten Heu und Krummet erſetzen, dem Rindvieh ſolches des Tages über drey bis viermal vorlegen, und zwar Frühmorgens, des Mittags, gegen Abend und zu Nacht, auch dabey ihnen ſo oft zu sauffen geben. Wenn die Wieſen abgemähet ſind, muß man das Maſtvieh in den Ställen beſtändig verſorgen, ſolche Ställe aber und vornemlich die Krippen wohl ausreinigen, warm und ſauber halten, auch damit das Vieh deſto begieriger auf das Freſſen werde, ihnen zuweilen die Zunge mit Salz reiben.

2. Worin-

2. Worinnen beſteht nun ihre Maſtung?

Dieſe beſteht in gelben und weiſſen Rüben, Stoppeln vom weiſſen Kraut u. d. g. welche mit einem Stopfeiſen klein zerſtoſſen werden. Theils Orten und ſonderlich in Bierländern pflegt man das Rindvieh mit Biertrabern, in Weinländern aber mit Weintröſtern zu mäſten, noch andere haben die Gewohnheit, daß ſie an weitzene oder rockene Kleye ein wenig heiſſes Waſſer ſchütten, und es alles wohl unter einander rühren, und zwar ſo lange, bis es geſtehet. Alle dieſe Maſtungen nun ſind ſehr gut und darf man eine, welche man will, davon wählen; iſt es aber gefällig, damit abzuwechſeln, ſo wird das Vieh nur deſto begieriger zum Freſſen werden, mithin um ſo viel deſto beſſer ſeyn.

3. Wie muß das Getränke vor das Maſtvieh beſchaffen ſeyn?

Das Waſſer muß jedesmal etwas geſalzen und nicht eiskalt vorgehalten werden, indem es dem Vieh am Verdauen ſchädlich iſt, daß es nicht ſo wohl als wenn es laulicht getränkt wird, zunimmt.

4. Was iſt bey den Kälbern zu merken?

Die Kälber werden weit gröſſer und fetter, wenn man ſie lange ſaugen läßt; doch wird es damit nicht aller Orten gleich gehalten. Insgemein pflegt man ihnen eine Zeit von 3, 4 bis 5 Wochen zu beſtimmen, alsdann werden ſie abgeſtochen und verſpeiſet. Einige laſſen ſie nur 14 Tage ſaugen und glauben, daß das Fleiſch ſodann noch zart und niedlich ſeye, welches aber von andern vor gar zu ſchleumig, ungeſund

und unſchmackhaft gehalten wird. In Frankreich, Italien und Holland pflegt man zuweilen ein Kalb ein halbes oder wohl ganzes Jahr ſaugen zu laſſen, bis die Kuhe wieder trächtig wird, und ihme die Milch ſelbſt verſagt, und ſodann zu ſchlachten. Durch dieſen Brauch aber geht ſehr viel an Milch und Butter ab, hingegen wird es aber auf der andern Seite durch den Werth des Kalbes, man mag ſolches gleich ſchlachten oder aufziehen, wiederum reichlich erſetzt.

5. Wie iſt es mit der Maſtung der Schweine beſchaffen?

Die Schweine mäſtet man im Winter mit Trebern und Kleye, weiſſen und gelben Rüben, Kratblättern, ſchlechten und verfaulten Obſte, auch mit demjenigen, was beym Fruchtbrandeweinbrennen in der Blaſe zurück bleibt; Zum Getränke wird ihnen Spühlwaſſer, ganze und ſaure Milch, oder Glattwaſſer vorgeſchüttet, auch bisweilen etwas Mehl darunter gemiſcht.

XII. Das Flügelwerk.

1. Wie werden die Hüner gemäſtet?

Dieſe muß man, wenn ſie fett werden ſollen, nicht mehr herum lauffen laſſen, ſondern in beſonders hierzu von Holz verfertigte Hünerkörbe oder Behälter ſtellen, mit dergleichen Spriſſeln um und um verſehen, damit ſie mit dem Hals durchlangen, und aus dem vornenher angehängten Tröglein das vorgegebene Freſſen hinweg bicken und genieſſen können, alsdann inwendig den Boden mit Stroh belegen, um beſagte

Körbe

Körbe durch Hinwegnehmung des alten und Einſtreuung eines friſchen, deſto reinlicher zu halten. Hierauf pflegt man ihnen theils abgeſottenen und aus einigen friſchen Waſſern ausgewaſchenen Weizen, theils in friſche Milch eingeweichte und klein zerbrokte Semmeln zu geben, aber damit je zuweilen umzuwechſeln, damit ſie nicht, wenn man ihnen immerfort einerley vorgiebt, überdrüßig werden. Die jungen Hüner aber werden mit Hirſen, der zuvor in der Milch recht weich abgeſotten iſt, gemäſtet, oder auch mit Nudelteig, der klein zerbrockelt und in etwas getroknet worden, fett gemacht. Wenn man überhaupt die Hühner in gar kurzer Zeit gut und fett machen will, darf man ſie, wie die Capaunen, ſtoppen; doch müſſen die Walgern oder Nudeln fein klein gemacht werden, damit die Hüner nicht daran erſticken, und dient ihnen ſowohl Milch als Waſſer zum Getränke.

2. Wie kan man machen, daß die Hüner viel Eyer legen?

Man miſche ganz klein zerſtoſſene Schneckenhäußlein unter die Kleye, mache beydes mit an, und gebe es den Hüner vor; oder aber miſche Geißraute darunter. Wenn man den Hünern Hanfkörner und Neſſelſaamen unter die Kleye mengt, ſollen ſie den ganzen Winter durch legen. Vor allen Dingen aber muß man ihnen ein hölzernes weis gemahltes Ey in einen Korb oder Neſt thun, damit ſie daſelbſt ihre Eyer zu legen gewohnen, und nicht ſo leichte an unbekannte Oerter verſtecken.

3. Wie können die Eyer ziemlich lange friſch und gut aufbehalten werden?

Einige legen ſie in Kleye, oder Spreyer, andere

er in Heckerling oder Heu, oder nur auf Stroh in Keller, auf ein hölzernes Lager, daß keines das andere berühre, welches auf eines hinaus kommt. Die beſte Art aber die Eyer lange und gut aufzubehalten, iſt dieſe: Wenn man nemlich ſolche Eyer, die zwiſchen den drey ſogenannten Frauentagen, als Mariä Heimſuchung, Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt, vom 2ten Julii an bis auf den 8 September fallen, ſammlet, ein Fäßlein zur Hand nimmt, es am Boden einer Hand hoch mit recht trockenen Sägmehl anfüllt, die Eyer dergeſtalt mit der Spitze darein ſtekt, daß keines das andere berührt, dieſe abermal mit einer guten Hand hoch trockenen Sägſpänen überdekt, wieder andere Eyer mit der Spitze darein ſtekt, und damit alſo fortfährt, ſo werden ſie recht lange friſch und gut aufbehalten werden können, beſonders die zu Ende des Auguſts, oder im Anfang des Septembers geſammlete halten ſich faſt den ganzen übrigen Reſt des Jahres durch, wie es die Erfahrung hinlänglich genug gelehrt hat.

4. Wie pflegt man die Capaunen zu mäſten und fett zu machen?

Man pflegt ſchwarzes Pollenmehl, oder auch Habermehl zu nehmen, es mit Waſſer zu einem Teig zu machen, und Nudeln daraus zu formiren, oder auch Gerſtenmehl mit dem dritten bis vierten Theil Kleye von Weizen, und etwas Weizen und Körnern zu vermiſchen, mit Waſſer einen Teig daraus zubereiten, Nudeln daraus zu wälgern, und die Capaunen des Tages zweymal damit zu ſtoppen, aber ihnen jedesmal etwas Waſſer darauf zu trinken geben; doch hat man wohl zuzuſehen, daß, ehe ſie wieder geſtopft wer-

werden, ſie zuvor wohl verdaut haben mögen, welches an dem Kropf derſelben leicht wahrzunehmen iſt, und, ſo ſie nicht verdaut, man mit dem Stopfen inne halte.

5. Wie die Piphanen oder welſche Hüner?

Selbige zu mäſten braucht nicht viel Mühe, indem ſie allerley Getraide, ſo man ihnen vorgiebt, beſonders aber Gerſte und Haber, wie auch Trebern, ſo vom Bierbrauen übrig ſind, und Kleye mit Waſſer angemacht, von ſich ſelbſt freſſen; doch muß alles körnige Gettaide, ſo ihnen vorgeworfen wird, zuvor wohl ausgeſtäubt werden, weil ihnen ſolcher Staub höchſt ungeſund iſt, daß ſie davon erkranken, und den ſogenannten Pips bekommen. Wenn man aber dieſe Hüner gar bald fett zu machen Belieben trägt, pflegt man ſie wie die Capaunen zu ſtoppen.

6. Wie die Gänſe?

Die gemeinſte Maſtung der Gänſe geſchiehet mit Haber, welche man nur alſo trocken vorgiebt, und dann erſt darauf das Getränke hinzu ſetzt. Oder: Man ſtreuet den Haber ins Waſſer, daß ſie beydes zugleich genieſſen, und miſchet ein wenig Sand darunter. Ferner ſollen auch die Gänſe gar gut und fett werden, wenn man ihnen Gerſtenmehl, ingleichem Weizen und dergleichen Kleye mit Waſſer angefeucht, wie auch Trebern von Bier zu freſſen giebt. Arme Leute pflegen ſie auch mit gelben und weiſſen Rüben zu mäſten; auch ſoll es ihnen ſehr dienlich ſeyn, wenn ihnen je zuweilen etwas von grünen Köhl- oder Lactukblättern vorgeworfen wird, welche dieſes Geflügel gerne frißt. Mit Buchweizen oder Heidekorn wollen einigen

einige eine Gans in 14 Tagen recht fett machen, wann ſie von ſelbigen ihr des Tages dreymal vorſchütten. Im Gänſemäſten ſind die Juden vor andern wohl erfahren, und beſonders darinnen geübt, daß ſie nemlich die Leber ſehr groß und ſchön zuwege zu bringen im Stande ſind, und verfahren damit auf folgende Weiſe: Sie nehmen eine Gans, welche nicht allzu alt iſt, binden ſolche in ein Tuch, oder ſtecken ſie in einen Sack oder Korb, oder anderes Gefäß, und zwar ſo, daß ſie ſich aufzurichten nicht vermögend iſt, ſondern beſtändig auf einer Stelle hocken muß, und nur allein oben den Kopf herausgeſtrekt hält, ihr die Augen zubinden, Erbſen in die Ohren ſtecken, damit ſie weder durch Hören noch Sehen zum Schreyen bewegt werde, geben ihr alsdann einen Brey oder Suppe von Gerſtenmehl zubereit des Tages dreymal, ſetzen ihr auch Waſſer und Sand hin, daß ſie es erlangen könne, und auf ſolche Weiſe haben ſie im Brauch die Gänſe zu mäſten, daß ſie nicht allein fett werden, ſondern eine ſo groſſe Leber, die wohl 4. bis 5. Pfund, auch noch wohl mehr wiegt, bekommen. Eine beſondere und wohlfeilere Gänſemäſtung iſt auch unter den Soldaten üblich, welche mit einem einzigen Brod vorgenommen wird, und folgendermaſſen geſchiehet: Man nimmt einen groſſen Hauslaib Rocken- oder Gerſtenbrod, macht oben in der Mitte ein kleines Löchlein ſo groß als einen Daumen hinein, ſchüttet Haber darein, gießt Bier darauf, und ſetzt es der Gans alſo vor; wenn nun die Gans den Haber heraus zu ſuchen beginnt, ſo wird dadurch das Loch im Brod gröſſer gemacht, und die Gans gewohnt ſolches nach und nach durch das Biereingieſſen, geweicht Brod zu freſſen, daß ſolches beſtändig mit Bier an-

ge-

geſeucht werden muß; Hierauf wird der Laib Brod in 14 Tagen völlig aufgefreſſen, und die Gans zum abnehmen tauglich und fett ſeyn.

7. Wie die Endten?

Die Endten werden am beſten mit Kleye, ſo mit Waſſer angefeucht iſt, oder mit Gerſte, Haber, Wicken, Hirſen u. d. g. wie auch mit Biertrebern, und dem Eingeweide von allerley Vieh gemäſtet. Man muß ihnen aber ſolches reinlich vorgeben, indem ſie gar gefräßige Vögel ſind; auch wollen ſie Waſſer haben, deßwegen thut man wohl, wenn man nicht mit kleinen Weihern verſehen iſt, daß man eine hölzerne Stande oder niedern Kübel in die Erde gräbt, und mit Waſſer anfüllt, worinnen ſie pfladern und baden können.

8. Wie endlich die Tauben?

Die Tauben pflegt man theils mit Gerſte, Weizen, Wicken, Hirſen, bisweilen auch mit Buchweizen oder Heydekorn zu mäſten; am beſten und fetteſten aber werden ſie vom Hirſen, welcher ihnen durch ein beſonders von überzinntem Blech gemachtes Röhrlein in den Hals geblaſen wird, oder auch von Erbſen, ſo zuvor in Waſſer eingeweicht worden, welche ihnen in den Hals geſtoſſen, oder geſtopft werden; doch ſollen ſie von den Erbſen nicht ſo wohlgeſchmackt, als von dem Hirſen ſey. So oft man nun die Tauben geſtopft hat, es geſchehe gleich auf dieſe oder jene Weiſe, ſo oft muß man ſelbigen zulezt den Kopf in ein mit Waſſer angefülltes Geſchirr einigemal nacheinander eintauchen, bis ſie genug haben, welches ſie ſchon ſelbſt mit Schüttelung des Kopfes anzeigen.

XIII. Vom Käſe, Butter, Schmalz und Oel.

1. Wie vielerley Arten Käſe giebt es?

Der Käſe giebt es vielerley Arten, und zwar theils in Anſehung der Milch, wovon ſie bereitet werden, Küh- Schaaf- und Ziegenkäſe; theils in Anſehung der Oerter und Länder, wo ſie gemacht werden, als Limburger, Edamer, Ender, Holländer, Schweitzer, Parmeſan, Heßiſche und Thüringer Käſe, u. ſ. f. theils wegen der Ingredientien als gelbe Kümmel- grüne Kräuter- und Texelkäſe, davon jene zu Leiden in Holland, bereitet, bey uns unbekannt, dieſe aber ſowohl aus Holland als auch aus der Schweiz zu uns hergebracht werden; anderntheils ſind ſie auch alt oder neu, andere ſchimmlicht, faul, madigt und wurmicht.

2. Wie muß ein Käſe beſchaffen ſeyn, wenn er vor gut gehalten werden ſoll?

Insgemein hält man denjenigen vor einen guten Käß, welcher folgende Eigenſchaften hat, daß er nemlich nicht zähe, ſondern milde, ſodann nicht trocken, ſondern fett, ingleichen nicht allzulöchricht, doch aber locker, ferner nicht zu jung, auch nicht zu alt, ſondern von mittlern Alter, hernach nicht zu ſauer, noch zu geſalzen, ſondern wohlgeſchmakt, und endlich nicht wurmig oder ſtinkend, ſondern rein und fein beſchaffen ſeyn ſoll.

3. Wie wird der Schaafkäſe mild und herbe gemacht?

Nachdem man vorhero in einem friſchen Schaafkäſe oben ein Loch geſchnitten, von Wein oder Brandewein ſo viel, als beliebig, hinein geſchüttet hat, und man meynt, daß der Käſe deſſelben genugſam angezogen habe, alsdann pflegt man ihn ſo lange ſtehen zu laſſen, bis er mild und weich wird, und ſo kan er am beſten verſpeißt werden. Wenn aber dieſer Käſe etwas länger ſteht, beginnt er durch und durch madig zu werden; läßt man ihn noch länger ſtehen, bis die Würmer ſich ganz und gar durchfreſſen haben, ſo dient er vielen Perſonen, ihrer Meinung nach, zu einer recht angenehmen Speiſe.

4. Wie kan man den Schaaf- Küh- nnd gar alten Holländerkäß zu einem ſogenannten Schmier- oder Streichkäß zurichten?

Wenn der Käß zuvor zu kleinen Stücken zerbrochen, oder aber zart gerieben worden iſt, kan man in einen mit ſeinen eigenen Deckel verſehenen Napf ein gut Theil friſchen Milchrahm und friſche Butter darunter miſchen, nachdem man den Käß gerne fett und mild haben will, alsdann auch eine geriebene Muſcatennuß nebſt gröblicht gemahlenen Jngber, nach Proportion des Käſes, darzu thun, alles wohl untereinander mengen, verwahren, an einen kalten Ort ſetzen, bis es ſich zuſammen abgezehrt hat, hierauf zuweilen darnach ſehen, und es ferner untereinander rühren. Dieſer alſo zubereitete Schmierkäß nun, welcher an vielen Orten groſſe Liebhaber findet, wird auf Brod geſtrichen, und nach Belieben verſpeißt.

5. Wel-

5. Welches iſt die Hauptprobe aller Käſe, ob ſie mild, verdaulich und nahrhaft ſeyn?

Wenn man nemlich von derjenigen Art, von welcher man, ob ſie lange in dem Magen liegen bleibe, mithin unverdaulich oder geſund ſeye, wiſſen will, ſo reibe man nur 1 Achtel Pfund auf dem Reibeiſen recht zart, als wenn man eine Käßſuppe machen wollte, laſſe es mit einer halben Maas Fleiſchbrühe ſo lange als harte Eyer aufſieden, und treibe es ſodann vermittelſt eines Seihers durch; wird ſich nun der Käſe in der Fleiſchbrühe alſo auflöſen, daß wenig davon in dem Seiher zurük bleibt, ſo iſt es ein untrügliches Kennzeichen, daß der Käſe mild, leicht verdaulich und nährend ſeye; ſollte aber ein ziemliches zähes und hartes Stück in dem Durchſchlag unaufgelößt zurück bleiben, ſo kan man ſich leicht die Rechnung machen, daß der Käſe nicht weniger in dem Magen wie ein Stein hart und unverdaulich liegen bleibe.

6. Zu welcher Zeit ſollen die Käſe eingekauft werden

Dieſe kan man am füglichſten einkauffen, wenn ſie noch neu ſind, und am meiſten verführt werden, denn um ſolche Zeit ſind ſie am beſten, auch am wolfeilſten, nachgehends aber bekommt man ſelten Käſe, die nicht ſchimmlich, faul, oder wenigſtens anbrüchig ſind.

7. Wie pflegt man ſie zu verwahren?

Zur Verwahrung wird kein gar zu feuchter, damit ſie nicht faul werden, auch kein allzutrockener Ort erfordert, wenn ſie nicht dürre, ſpröde und trocken wer-

werden ſollen. Dieſemnach thut man wohl, wenn man ſie in denen Kellern verwahrt; wenn ſie aber bereits angeſchnitten ſind, werden ſie am füglichſten in Pappier eingebunden, oder aber, wenn ſie etwas ſpröde oder trocken worden, kan man den Abſchnitt mit weiſſen Krautblätter bedecken, oder auch den Käſe in ein feuchtes Tuch über und über einwickeln, wodurch er dann wieder feucht und milde wird.

7. Wie ſind die Maden von den Käſen zu vertreiben?

Man lege Johanniskraut, Rauten, Wermuth, oder, welches noch beſſer ſeyn ſoll, Birkenlaub und Aaronblätter auf die Käſe, auch nicht viele Käſe auf einander, damit ſie nicht ſo bald weich nnd faul werden, und einer den andern anſtecke. Die allerbeſte Art aber iſt dieſe, daß man die Käſe auf Haberſtroh lege, und zwar ſo, damit keiner den andern berühre, und ſolche öfters umwende.

8. Wenn iſt die Butter am beſten?

Am beſten iſt ſie im Maymonat.

9. Wie kan man die Butter im Vorrath lange aufbehalten?

Wenn die Butter im Vorrath aufbehalten werden ſoll, ſo muß ſie, und zwar auf folgende Art geſalzen werden, daß ſie ein ganzes Jahr gut bleibt: Man nehme im Maymonat ſo viele Pfund wohlgeſchmackter guter Butter, als beliebig, ſchütte friſch Waſſer daran, durcharbeite ſie mit einem ſtarken Kochlöffel, oder, wenn man viel anmachen will, mit ſauber gewaſchenen Händen, ſo lange, bis keine Milch

mehr

mehr heraus geht, gieſſe inzwiſchen das Waſſer ab, und ein friſches daran, miſche alsdann auf jedes Pfund Butter 2 Loth Salz gerechnet darunter, ſtoſſe die alſo geſalzene Butter in ein irrdenes Geſchirr, oder aber in reine hölzerne Fäßgen ein, beſtreue ſie obenher mit Salz, bedecke das Geſchirr mit ſeinem Deckel, oder ſchlage das Fäßgen veſte zu, und verwahre beydes an einen kühlen Ort.

10. Wie wird das Schmalz zugerichtet?

Solches geſchiehet auf folgende Art: Es wird in einen kupfernen inwendig wohl verzinnten Hafen, die Butter bey gelindem Feuer zerlaſſen, hernachmals ganz gemächlich aufgeſotten, und zwar ſo lange, bis ſie ſich läutert und hell wird, wie ein Oel, alsdann der Schaum oben herab genommen, das lautere in einen saubern Hafen, oder hölzernen Schmalzkübel durch ein reines Tuch geſchüttet, aber mit groſſer Vorſichtigkeit, daß im Abgieſſen das Milchichte und Unreine, das ſich auf den Boden geſezt hat, nicht aufbuttert, oder mit unter das Ausgeſchüttete kommt, fleißig umgerührt, bis es allgemach ſich ſetzet, und kalt wird, hernach das beſagte reine Schmalz an einem kühlen Orte verwahret.

11. Was hat man beym Baumöl anzumerken?

Das Baumöl wird ſehr häufig aus Italien zu uns gebracht, theils Lägeln, theils in Fäſſern; dieſes in Lägeln hält man vor beſſer, als das andere, und kommt gemeiniglich um Weyhnachten, oder doch bald nach dem neuen Jahre an, und zwar von Lago di Garda, daher es hier zu Lande zerſtümmelt Garzer- oder Garderſeeöl genennt wird; Das ſchlechtere Oel pflegt man theils nach Oſtern, theils nach Egydi zu uns zu bringen.

12. Wenn

12. Wenn ſoll man es einkaufen, und welches wird vor das beſte gehalten?

Wenn man gutes und gerechtes Baumöl einzukaufen gedenkt, ſo thut man ſehr wohl, wenn man ſich im Januar mit ſo viel verſieht, daß man das Jahr über damit auslangen kan, indem um dieſe Zeit das Oel geſtanden iſt, auch am beſten und bequemſten verführt wird, wie es dann, wenn es zergangen, gleich einem friſchen und ausgepreßten Mandelöl lauter und hell iſt, da hingegen das andere bey warmen Wetter leicht zergeht und rinnet, anbey durch das Fahren hart unter einander gebüttert wird, mithin nicht anders als trüb und unrein ſeyn kan. Ob das gute Oel gelbe oder grün von Farbe ſeyn ſoll? Davon ſind die Meinungen ungleich, und wird von einigen dieſes, von andern jenes gelobt, doch iſt an der Farbe wenig gelegen, und liegt es alles überhaupt am Geſchmack und Geruch; daher wer Baumöl einzukaufen hat, koſte es; denn je ſüſſer und angenehmer der Geſchmack, je beſſer der Geruch und heller das Oel an ſich ſelbſten iſt; iſt es aber am Geſchmack herbe, der Geruch ranzigt, braun und trübe von Farbe, dient es beſſer alte Spinnräder einzuſchmieren als den Salat damit anzumachen und zu verderben.

13. Wie kan man das trübe Oel aufklären, reinigen und verbeſſern?

Man thut wohl, wenn man zwey von verzinntem Blech gemachte Trichter von gleicher Gröſſe ganz behebe auf einander löthet, ſodann das untere Loch derſelben veſt zuhält, in das obere aber das trübe Oel und klares Brunnenwaſſer darauf ſchüttet, doch ſo

daß das Corpus nicht völlig voll ſeye, hernach beydes wohl unter einander ſchwenkt, das Gefäß alſo ſenkt, daß deſſelben unters erſt zugehaltenes Loch mit dem obern offenen in einer geraden Linie zu ſtehen kommen möge, es eine kleine Weile alſo ruhen läßt, ſo wird das Baumöl über ſich ſteigen, und auf dem Waſſer zu ſchwimmen kommen. Wenn nun dieſes geſchehen, muß man zweyerley Gefäße in Bereitſchaft halten, das untere Loch des Trichters eröfnen, in das eine Gefäß das Waſſer ſo lange heraus laufen laſſen, bis das Oel zu flieſſen anfängt, hierauf das untere Loch wieder zuhalten, friſch Waſſer durch das obere auf das Oel gieſſen, beydes wieder untereinander ſchwenken, und ſolches zum öftern wieder holen. Nachdem nun das Waſſer zum leztenmal abgelaufen iſt, kan man das Oel in das andere zur Hand geſezte reine Geſchirr flieſſen laſſen, ſo wird man finden, daß ſelbiges viel reiner, ſüſſer und beſſer ſeyn wird, als zuvor.

14. Wie wird es am beſten verwahrt und aufbehalten?

Das Oel wird am ſicherſten in den Kellern oder trockenen und kühlen Speiſegewölbern verwahrt, auch von einigen in gewiſſen von verzinntem Blech verfertigten Flaſchen aufbehalten, welches aber nicht gar zu wohl gethan iſt, indem das Oel einen wiedrigen Geſchmack davon bekommt, beſonders weil dieſe Flaſchen gerne roſtig werden, da alsdann das darein gefaßte Oel gar eckelhaft und ungeſund zu genieſſen iſt. Hingegen handelt man weit klüger, wenn man das Oel in Dockengläſern verwahrt; weil aber auch das Oel vor den Mäuſen nicht ſicher iſt, indem ſie die Blaſen und das Pappier abfreſſen, und ſodann leichte hinein

ſal-

fallen, ſind hierzu die zinnerne Geſchirre, und bey uns abſonderlich gemachte Oelſtänder am dienlichſten, weil das Oel fürnemlich keinen widrigen Geſchmack von dem Zinn anzieht, ſondern auch ſolche Ständer mit ganz geheben Deckeln, und wieder alle äuſſerliche Zufälle aufs beſte verwahrt und verſehen ſind.

XIV. Vom Gewürze.

1. Was hat man bey Einkauffung des Pfeffers in Obacht zu nehmen?

Bey der Einkauffung hat man vornemlich dahin zu ſehen, daß er am Geſchmak herbe und lieblich, dem Anſehen nach aber nicht zerfreſſen und wurmſtichigt, oder mit allerley Stielen, Steinen und andern Unreinigkeiten allzuſehr vermiſcht ſeyn möge, wie dann der Abgang ſolcher Unreinigkeit, ſo von dem Pfeffer ausgeklaubt wird, nicht wenig beym Centner oder Pfund austragen wird. Einige halten den weiſſen Pfeffer vor den beſten, weil er aber ziemlich theuer iſt, muß man ſolchen denen Reichen überlaſſen.

2. Was beym Ingber.

Dieſer, wenn er gut ſeyn ſoll, muß ſchwer, dicht und milde, nicht aber holzig oder wurmſtichig ſeyn.

3. Was bey den Gewürznegelein?

Bey Einkauffung derſelben, ſoll man einige zerbrechen, und ſehen, ob ſie hübſch dürre ſind, und ſo ſich ſolches alſo befindet, die Frucht dabey auch ſchön groß, vollkommen und am Geſchmack ſcharf iſt, ſo ſind ſie gut; iſt ſie aber feucht, und nicht wohl zerbrechlich, ſondern zähe, und im Zerkieſen nicht recht

ſcharf ſind ſie zum Betrug, und, damit ſie deſto ſchwerer wägen ſollen, mit Waſſer eingeſprengt und benetzt worden.

4. Was bey den Muſcatennüſſen und Muſcatenblüthe?

In Ausleſung der Muſcatenblüthe behalten die groſſe Blumen, wie billig den Vorzug, und diejenige, welche ſchön gelbe ſind, vor denen bräunlichten, weil ſie etwas bitter, und jenen an der Lieblichkeit des Geſchmacks bey weitem nicht gleich kommen. Was die Muſcatennüſſe anbelangt, ſo iſt zu wiſſen, daß je gröſſer, runder, ſchwerer und glatter ſie ſich befinden, je theurer und beſſer ſie ſind; da hingegen die kleine und knöchrichte, welche man Rompfen zu heiſſen pflegt, nebſt denen leichten, löcherichten und wurmichten, als Auswürflinge um einen weit geringern Preiß verkauft werden.

5. Was bey den Cardamomen?

Dieſe Frucht, wenn ſie kleine, aber doch vollkommene Körner hat, und im Zerbeiſſen einen durchdringenden Geſchmack auf der Zunge giebt, iſt vor andern gut; wenn aber die Körner dürre und eingeſchrumpft ſcheinen, ſind ſie alt, und von ſchlechter Kraft.

6. Was beym Zimmet?

In Ausleſung des Zimmets, wollen einige die innere zarte Rinde vor beſſer halten, als die äuſſere grobe, dann der Zimmetbaum beſteht aus einer gedoppelten Rinde; einige loben die hellere von Farbe vor der bräunern; andere hingegen ziehen die bräunere der hellen vor; es iſt aber auf ſolches ganz und gar

nicht

nicht zu gehen, ſondern der Geſchmack muß die beſte Entſcheidung geben, da denn diejenige, ſo ſcharf dabey, aber auch nicht holzigt, ſondern milde und wohlgeſchmackt, unwiderſprechlich die beſte iſt. Ferner ſoll man auch die kurzen Stücke vom Zimmet nicht kaufen, es ſey dann, daß man ihn um halbes Geld haben kan, und zum Ueberſtreuen gebrauchen will.

7. Was vor ein Unterſchied iſt unter dem Safran?

Es iſt ein merklicher Unterſchied unter dem Safran, und zwar ſowohl in Anſehung der Landesart, wo er gewachſen, des Geruchs und der Farbe, als auch ſeiner Kraft und Wirkung, ja ſelbſt des Werths und der Köſten; daher auch die Kaufleute ſelbigen gar fein zu ſortiren, und ihm zehenerley beſondere Namen beyzulegen wiſſen, als Oeſterreicher, orientaliſchen Gaſtinon, Roſcha, Querci, Lisle, Orange, Maglian, Candat und Cima, unter welchen allen der Oeſterreichiſche den Preis behält, deßwegen auch der theuerſte, anbey der allergiebigſte iſt, indem mit einem ganz wenigen und geringen Theil deſſelben ſo viel ausgerichtet werden kan, als mit vier bis fünfmal ſo viel von einer andern Sorte.

8. Wie muß der Safran beſchaffen ſeyn, wenn er vor gut und gerecht gehalten werden ſoll?

Er ſoll an Geruch durchdringend, von Farbe röthlich, und ja nicht mit hellgelben Blumen untermiſcht, anbey wohl trocken, auch die Blumen an ſich ſelbſt groß und vollkommen ſeyn.

9. Was iſt bey Einkauffung deſſelben zu merken?

Man wählt weit beſſer den ganzen als geſtoſſenen

nen oder gemahlenen, weil mit dieſem weit mehrere Verfälſchungen und Betrügereyen als mit jenem vorfallen, wiewol der Saflor oder wilde Safran nicht ohne ſchänd- und ſchädlichen Betrug einem wie dem andern beygemiſcht wird, unter dem ganzen aber ehender als unter dem geſtoſſenen zu erkennen iſt mithin deſto ſubtiler und behutſamer geſchehen muß.

10 Wie ſind die Gewürze vortheilhaft zu mahlen?

Obwohlen es weit nützlicher und rathſamer iſt, wann man das Gewürze alſo ganz läßt, ſo iſt es doch nöthig, hier anzuzeigen, wieſelbiges zu Hauſe ſelbſt auf ein vortheilhafte Weiſe könne gemahlen werden, indem es mit dem Stoſſen gar zu langſam zu gehen pflegt, und anbey ſehr vieles verſtübet und abgehet. Zu ſolchem Ende nun hat man hier zu Lande gar kleine bequeme und artige Gewürzmühlen faſt in allen wohleingerichteten Haushaltungen in Bereitſchaft, welche man auf eine Bank ſchraubt, ſich darauf ſezt, mit leichter Mühe in kurzer Zeit eine ziemliche Quantität in Vorrath, oder ſo viel beliebig, von allerley Gewürze aufſchütten und durchmahlen kan; fällts das erſte mal zu grob aus, mag man es noch einmal aufſchütten, zum andernmal ablauffen laſſen, und alſo grob oder zart nach Gefallen mahlen. Doch müſſen zuvor die Gewürznegelein ehe ſie auf dieſe Mühle gebracht werden, gröblicht zerſtoſſen, der Ingber aber auf einem beſondern Schnittbrett zerſchnitten werden.

11. Wie wird das Gewürze am beſten aufbehalten?

Es wird ſelbiges am beſten in Schachteln oder hölzernen mit ihren Deckeln wohl verwahrten Büch-

ſen

ſen aufbehalten; dem Safran aber pflegt man insgemein etliche Pfefferkörner und kleine Zwiebeln beyzulegen, in der Meynung, daß er dadurch um ſo viel weniger verriechen ſolle, ſodann verwahrt man ihn in einer Rindsblaſe, und dieſe wiederum in einer bleyernen Büchſe, welche noch zum Ueberfluß in eine hölzerne geſezt werden kan.

XV. Vom Salz, Zucker, Mandeln, Feigen, Roſinen und Zibeben.

1. Wie vielerley Arten Salzes gibt es?

Man findet insgemein dreyerley Arten von Salz, nemlich Meerſalz, Steinſalz und gemeines oder geſottenes Salz.

2. Was hat es vor eine Beſchaffenheit mit dem Meerſalz?

Das Meerſalz wird dasjenige Salz genennt, welches vermittelſt unterſchiedlicher an dem Ufer gemachter Gruben, darein man das Meerwaſſer gieſſet, und wenn ſelbiges theils in die Erde verſiehen, theils von der Sonne und dem Wind ausgetrocknet worden, das davon zurückgebliebene Salz aufgeſammlet wird; dieſes iſt nun überaus ſtark und kräftig, auch bey denen am Meer wohnenden Völkern im Gebrauch, indem ſie abſonderlich die Heeringe und andere dergleichen Fiſche damit einzuſalzen pflegen.

3. Welches heiſſet man Steinſalz?

Deswegen wird es das Steinſalz genennt, weil gleich den Steinen davon ganze Klippen und Felſen wachſen, und es eben wie ſelbige mit Gewalt herab-

gehauen wird; theils auch an der Geſtalt den Steinen gleich ſiehet, wie dann in Kleinpohlen Häuſer von dergleichen Salzſteinen gebauet werden, und ſind ſie ſo hart, daß ſolche, wenn ſie zu dem Küchengebrauch dienen ſollen, zuvor auf Mühlen gemahlen und zerrieben werden müſſen. Dieſes Salz iſt geringer als das Meerſalz, jedoch aber weit ſtärker als das unſerige, dienet abſonderlich das Fleiſch wohl *einzuſalzen*, als wovon es ſich gar lange hält, *auch* hübſch roth und wohlgeſchmackt wird, wie *es* dann auch von einigen in Teutſchland hierzu gebraucht wird, doch darf man deſſen nicht zu viel als des teutſchen gemeinen Salzes nehmen. Auſſer dieſer Art des gewachſenen Steinſalzes, findet ſich noch eine andere Gattung, welche, weil ſie der äuſſerlichen Geſtalt nach faſt denen Diamanttafeln gleich kommt, Edles Steinſalz genannt, und in Spanien, ſonderlich in Calabrien, häufig aus der Erde gegraben wird, in deren Schooß es ganz weich iſt, an der Luft aber erhartet. Dieſes iſt um ein merkliches ſubtiler, als obiges pohlniſches Steinſalz, aber doch von herrlicher Kraft und gutem Geſchmack, daher man ſich auch deſſen in Spanien, Frankreich, denen Niederlanden, und vielen andern europäiſchen Orten mit gutem Nutzen bedient.

4. Welches Salz wird das gemeine oder geſottene genennt?

Welches aus denen Salzbrunnen mit Abrauchung des Waſſers ausgekocht und eingeſotten wird. An dergleichen Salzbrunnen iſt nun in Teutſchland kein Mangel, ſintemalen ſolches in groſſer Anzahl, nemlich zu Hall in Schwaben, zu Halle in Sachſen,

zu

zu Halle im Salzburgiſchen, zu Halle im Innthal, zu Reichenhalle, in denen Churfürſtl. Bayeriſchen und Lüneburgiſchen Landen, wie auch in Tyrol ausgeſotten, ganz Teutſchland damit reichlich verſehen, und noch überdieſes in verſchiedene angränzende Oerter in nicht geringer Menge verſendet wird.

5. Welches iſt das Kennzeichen eines guten Salzes?

Wenn es dem Anſehen nach ſchön weiß, auf der Zunge lieblich, und doch ſcharf iſt, anbey bald zergehet, auch im Fühlen wohl trocken und nicht allzu knockericht fällt.

6. Wie pflegt man das Salz aufzubehalten?

Das Salz wird entweder in Scheiben, welche oben platt ſind, eingefaßt, oder in Kufen, deren Decke gewölbet, feſt eingeſchlagen, und ſodann verführet; beede aber werden, wenn ſie in Vorrath gekauft worden, am ſicherſten an trockenen Orten aufbehalten, und mit Holz unterlegt, damit ſie unten hohl und nicht auf den Boden zu ſtehen kommen, um zu verhüten, daß, wenn der Boden feucht ſeyn ſolte, nicht ſo gar bald ſolche Feuchtigkeit in die Scheibe eindringe, das Salz zerflieſſe, und groſſen Abgang verurſachen möge.

7. Wie vielerley Sorten Zucker hat man?

Es finden ſich verſchiedene Sorten von Zucker, welche theils von dem Ort, wo ſie wachſen, theils von der Feine und dem Unterſchied ihre Benennung erhalten, davnn die bekannteſten ſind, der Thomas Zucker oder der braune Florin, der wei-

je Farin, welche beyde gemeine Rohrzucker ſind, oder beſſer zu ſagen, das eigentliche Mark, wie es in den Zuckerröhren gefunden wird: Ferner der Lumpen- oder ſogenannte gemeine Koch-Zucker, Melis-Zucker und Canarien-Zucker, davon die feineſte Sorte, indem dieſer auch dreyerley iſt, Candis-Brod genennet wird; dieſe ſind in Hüte oder Pyramiden gegoſſen, wiewohl ſie auch öfters zerbrochen, alſo Stückweiſe verkauft werden. Zu dieſen wird auch zugleich der rothe und weiſſe Zucker-Candi nebſt dem Stert-Zucker gezählet.

9. Wozu kan man den Zucker eigentlich verbrauchen?

Der Thomas-Zucker oder der Farin, wird meiſtentheils zum Kochen ſonderlich zu braunen Brühen, wie auch zu Verfertigung der Lebkuchen gebraucht; der Lumpen- und Melis-Zucker dient gleichfalls zum Kochen, allerley Zuckerwerk davon zu machen, wie auch ein und andere Säfte daraus zu ſieden; der Canarien-Zucker aber wie er der ſchönſte, reinſte und feinſte iſt, alſo wird er auch zu eben dieſem allem gebraucht, wo man die Köſten, weil er theurer als jene, nicht ſcheuet, nothwendig aber zu allem zierlichen weiſſen Zucker- und Quittenwerk, Morſellen, Torten, Zuckerſpiegeln, Säften und allen denen Stücken in der Arzney, wozu einiger Zucker erfordert wird. Der rothe und weiſſe Zucker-Candi, wird wider den Huſten gebraucht, und der Stert-Zucker iſt denen kleinen Kindern, wenn ſie ans Bier gewohnt werden ſollen, um ſolches damit zu zuckern, ſehr dienlich, indem dieſer ganz rein, und nicht ſo ſehr wie der gemeine Zucker ſchleimt, welches

ches auch glaublich iſt, indem er weder Wein noch Bier trübe macht, ſo von denen andern Arten des Zuckers, ſo fein ſie auch ſeyn mögen, nicht geſagt werden mag.

9. Welcher Zucker wird vor den beſten gehalten?

Je weiſſer, ſüſſer, härter und kleinglänzender der Zucker iſt, je vor beſſer und feiner er gehalten wird.

10. Wie wird der Zucker aufbehalten und verwahrt?

Die Aufbehaltung und Verwahrung des Zuckers geſchieht am beſten und füglichſten in trockenen Gewölbern, Speiſekammern und Behältern, woſelbſt man ſie aber vor den Mäuſen wohl verwahren, auch öfters darnach ſehen muß, damit ſelbige die Zuckerhüte nicht aushölen können.

11. Wie vielerley Gattungen Mandeln giebt es?

Die Mandeln wachſen an zweyerley Arten der Bäume, davon die eine niedrig, die andere hoch; die niedrige, ſo ein Geſchlecht der Zwergbäume, iſt ſchmalblättrig, ihre Frucht aber giebt der von den hohen Mandelbäumen an der Gröſſe nichts nach: die hohe Art wird alſo genennt, weil ſie ziemlich hoch mit ihrem Stamm empor wächſet, ob er ſchon nicht allzu tief wurzelt, hat ſchmale länglichte um und umzerkerbte, und dem Pfirſichlaub nicht ungleiche Blätter, eine Roſenbleiche oder Purpurweiſſe Blüthe, ſo vor allen andern faſt am erſten im Frühlinge auszuſchlagen pflegt. Die Frucht, welche in einer harten Schale ſteckt, zeitigt im Herbſt, und iſt zweyerley, ſüſſe oder bitter. Die Mandelbaumzwerglein tragen

gen nur allein bittere Früchte, die hohe aber theils ſüſſe, theils bittere. Doch ſind die Mandeln annoch ferner unterſchieden, dann einige derſelben haben ganz dünne Schalen, und werden, weil ſie, ſo man ſie zerbeiſſet, gleich den Nüſſen krachen, Krach-Mandeln genennt, auch meiſtentheils nur zur Collation aufgeſetzt. Die andere aber ſind mit harten Schalen umgeben, und werden gar ſelten in denſelben verſchickt, ſondern zuvor aufgeſchlagen und die Kerne heraus genommen. Ueberdieſes ſind einige Mandeln ſehr klein, andere von mittelmäßiger Gröſſe, und dieſe beede Sorten ſind die gemeinſte; wiederum andere länglicht, und obigen weit vorzuziehen, welche aber etwas dicke und rundlich, heiſſen Ambroſin-Mandeln, und ſind die beſte unter allen.

12. Welches iſt das Kennzeichen guter Mandeln.

Wenn ſie am Geſchmack nicht ranzigt oder herbe, ſondern ſüſſe und annehmlich, auswendig eine ſchöne hellbraune glatte und zarte Rinde haben, nicht löcherigt oder wurmſtichig, nicht feucht, ſchimmlicht oder angelauffen, innwendig nicht gelbfleckigt, ſondern hübſch weiß und glänzend, und wenn man ſie mit den Fingern zerreibt, wohl ölicht ſind.

13. Wie werden ſie aufbehalten und verwahrt?

Man muß die Mandeln, wenn ſie nicht anlauffen, noch den Würmern zur Speiſe dienen, dadurch ungeſchmackt und untauglich werden ſollen, an trockenen Orten aufbehalten und verwahren.

14. Wie vielerley Arten der Feigen hat man?

Der trockenen und eingemachten Feigen hat man dreyerley Arten; denn einige werden in geflochtenen

terten Körben aus Frankreich zu uns gebracht, andere in groſſen Fäſſern aus Spanien, und die dritte in kleinen Fäßlein aus Italien, welche leztere vor die beſten gehalten werden.

15. Welche Feigen ſind die beſten?

In Ausleſung der Feigen ſoll man diejenige vor andern wählen, welche, ob ſie ſchon klein, doch dicke und markig, fein braun, nicht weiß überzuckert, weder wurmigt, ſondern ſüß und angenehm zu eſſen ſind.

16. Wie kan man ſie aufbehalten?

Man kan ſie am beſten in denen Fäßlein darinnen ſie verführt worden, oder aber in Schachteln, welche man ſowol an dem Boden als Deckel wider die Würmer mit Tuch wohl verleimt, und an trockenen Orten, nemlich in den Gewölbern und Speiſebehältern verwahren.

17. Was hat man bey den Roſinen und Zibeben anzumerken?

Die Roſinen und Zibeben ſind nichts anders als abgetrocknete Weintrauben, von denen beſten und ſüſſeſten Arten, auſſerhalb Teutſchlands, denn ob es ſchon möglich wäre die teutſche Trauben ebenfalls alſo abzutrocknen und zu Roſinen zu machen, würden ſie doch denen ausländiſchen wohl nicht gleich kommen, ſondern einen allzuſauren und unangenehmen Geſchmack haben. Es werden aber die Roſinen verſchiedener Orten und Arten zu uns gebracht, und zwar die gemeinſte und mehrſte von Ganda in Fäßlein, andere in Körben aus Spanien; die ſchwarzblaue, welche meiſtentheils Traubenweiß an einander hangen, kommen aus Marſeille, und ſind wohlgeſchmackter als beede erſtbeſagte Arten; die lang-

lang = blaue Sorten aber heiſſet man Zibeben und behalten den Preiß vor allen andern. Die kleine Weinbeerlein oder ſogenannte Corinthen ſind die Frucht eines Weinſtocks beſonderer Art mit etwas runden und dicken Blättern, ſo an dem untern Theil grau von Farbe, an dem Rand aber nicht gar tief zerkerbt ſind; die Beeren ſind klein, theils gelb, theils braun von Farbe, aber am Geſchmack ſehr ſüß und weinicht; dieſe werden nun aufgedörrt und ſind die allenthalben in der Küche und Apothecke bekannte kleine Roſinen und Corinthen. Sie haben den Namen von der ehemals ſo berühmten Stadt Corinthus in Morea gelegen, und werden annoch heutiges Tages in groſſer Menge weit und breit verführet.

18. Wie müſſen die groſſe Roſinen oder Zibeben beſchaffen ſeyn, wenn ſie vor gut gehalten werden ſollen?

Je ſchöner, gröſſer und ſaftiger die Zibeben ſind, je friſcher, beſſer und theurer ſind ſie, worzu noch dieſes mit anzumerken iſt, daß ſo wohl der Preiß als die Güte und Schönheit derſelben um ſo mehr anſteige, als gröſſer und vollkommener ſie auch Traubenweiß beyſammen hangen.

19. Worzu werden ſie gebraucht?

Sie werden zu allerhand Back- und Zuckerwerk verbraucht, auch zur Collation aufgeſezt.

20. Welche Corinthen oder kleine Roſinen werden vor die beſten gehalten?

Dieſe, wenn ſie gut und friſch, ſollen ſchön ſchwarz, dabey ſaftig und ſüß, nicht dürre oder gar zu trocken, nicht grün oder weißlicht ſeyn, indem ſie ſonſt alt ſind; auch dürfen ſie nicht mit kleinen Kieſelſteinen vermiſcht ſeyn, welches man aber ſo genau

nicht wiſſen kan, und ſelten ein Pallen zu finden iſt, darinnen ſie nicht häufig mit untermengt zu finden ſind,

21. Wie ſollen die Zibeben und Roſinen verwahrt werden?

Die Verwahrung derſelben kommt mit denen Feigen völlig überein.

Beſonderer Anhang.

Suppen auf eine beſondere Art.

Man nimmt Kalbfleiſch 1. oder 2 Pfund, ſchneidets zu dünnen Stücklein, und klopfts, legt es in eine Kachel in vergangenen Butter, ſchneidet gelbe Rüben, Peterling und Selleri-Wurzeln gewürfelt darzu hinein, läßt es ein wenig anziehen, und ſchüttet gute Fleiſch- oder Hünerbrühe daran, läßt es ſieden, bis das Fleiſch und Wurzeln weich iſt, hernach thut man Weißbrod darzu ſchneiden, nur das Weiche, keine Rinden, läßt es auch mit ſieden, bis es recht weich iſt, und eine Handvoll geſchälte Mandel mit einem Ey recht klein geſtoſſen, auch mit ſieden laſſen, alsdann durch ein Sieb oder Haarſieb durchgetrieben; Dann nimmt man 2 Brüßlen, 2 Stück Euterlen, 2 Stück Ohren, läßt ſolches zuſammen verwöllen, hernach zu kleinen Stücklen geſchnitten, und in ein wenig Butter abgeſchweißt, ſchüttet die obengemeldte Brühe daran, und läßt ſie aufſieden, wenn man will, kan man anſtatt des Brods einen Kuchen darein backen, von Kalbfleiſch oder einem Butterknopf darein geſchnitten, zu dem Butterknopf kommt 1 Vierling Butter gerührt, 5 Eyer eins nach dem andern hinein gerührt, hernach vor 1. oder 2 Kr Wecken, die Broſamen in Milch eingeweicht und ausgedruckt, und zu dem Gerührten hinein gethan, ein wenig Salz, ein wenig Muſcatnuß- und Blüth dazu, ein ordentliches Pfändlein mit Butter geſchmiert, und den Knopf hinein, unten und oben Gluth darauf gethan, allgemach gebacken, und auf den Tiſch geben.

Buttertaig.

Nimm 3 Vierling Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Ey und $1\frac{1}{2}$ Schoppen ſauren Raam, alles unter einander gemacht; und ein paar mal überſchlagen, alsdann iſt er fertig.

Ein anderer Buttertaig.

Man nimmt zu einem Pfund Butter $4\frac{1}{2}$ Vierling Mehl, das Gelbe von 4 Eyer im Wein zerklopft, und das Mehl damit angemacht, ſo veſt als ein Nudleintaig, und wenn der Taig glatt gewürkt iſt, ſo wellt man einen Kuchen aus, und ſchneidet den Butter darein, und ſo 4 mal überſchlagen, bis der Taig glatt iſt.

Eine Schuhſuppe von Krammetsvögeln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Speck und $1\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleiſch, ſchneidets zu Stücklen, verklopft es recht; Hernach nimmt man eine Kachel, und legt den Speck in Stücklen geſchnitten, drey Zwiebelſchnitt darein, hernach legt man Selleriwurzeln gelbe Ruben und Peterlingwurzeln geſchnitten darauf, die Stücklen Fleiſch auf die Wurzeln gelegt, ſtreut ein wenig Salz darauf, läßt es recht verdämpfen, ſchüttelt es etlichmal, daß es nicht anhänge; Man nimmt 6 bis 8 Vögel, läßt ſie halb braten, ſchneidet die Brüſtlen davon, und ſtößt das übrige alles. Wenn es recht verkocht iſt, ſo preßt man es durch, ſchüttet von der beſten Fleiſchbrühe daran, wenn der Schuh nicht braun genug iſt, ſo bräunt man ein wenig Zucker daran, verſchneidet die Brüſtlen in Stücklen, und wirft ſie in die Brühe, nimmt einen Weck, bröckelt ſolchen, und röſtet ſie gelb, läßts aufkochen, und richts an.

Buttertaig zu machen.

Man nimmt erſtlich $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, ſauber ausgewaſchen, alsdenn $\frac{1}{2}$ Pfund Meel, dieſes rührt man mit 2 Eyergelb und Wein und ein wenig Salz an, wie ein Nudelstaig, aber nicht gar ſo veſt, wann der Taig angemacht, ſo wällt man ihn aus, und ſchneidet den Butter in kleine Stücklein, alsdenn belegt man die Hälfte vom Taig, ſchlägt die andere Hälfte darüber, und wällt es aus, bis der Taig Blattern gibt, denn iſt er fertig.

Regiſter.

A.

Aal, wie er ausgenommen werden ſoll, weñ man die Haut nicht abziehen will 225
— wie ihm die Haut abzuziehen, und alsdeñ er auszunehmen iſt 226
Zubereitung 225
zu backen 226
— in einer Paſtete 226
zu braten 227
— am Spieſſe 227
zu fricaßiren 229
zu füllen und zu backen 228
gedämpft 225
zu kochen 227
zu mariniren 230
zu räuchern 231
geräucherten zuzurichtẽ 231
— zu verwahren 231
zu ſieden und alsdenn zu Tiſch zu tragen 228
mit einer Sardellenſauſe 228
zu verſpeiſſen 228
Paſtete 941
und Auſternpaſtete 941
Potage 197
Torte 1068
— in Stücken 1069
Aalraupen auszunehmẽ 231
— zu backen oder zu braten 233
zu mariniren 233
Aalraupen, zu ſieden 232
— Lebern zuzurichten 233
Abgekochte Speiſẽ, was darunter verſtanden 22
Abgeriebene Butter zu machen 61
Abgeſotten was es heißt 21
Abklären, die Butter zu allerhand gebacknem 62
Abſchäumen, was darunter zu verſtehen 21
Abſchwitzen, was es heißt 26
Abtriefen, Abtröpfeln } was darunter verſtanden wird 22
Abwürzen, deſſen Bedeutung 22
Aepfel, zu backen 618
— in Brod gebacken 1158
zu braten 618
gedämpft 617
— in einer rothen geſulzten Brühe 791
dürre, gedämpft 620
gefüllt 617
— u. gebacken 1155
hohle, braungebackene 1308
zu kochen 616
von Mandeln formirte 1291
zuzurichten 1617
lange Zeit aufzubehalten 1451
zu dörren 1457

Aepfel, trocken u. feucht einzumachen 1332
— Beignets 1088
Compote 1374
— a la Bouillon 1375
Gebackenes 1117
Gehäcke 716
— aufgelaufenes 716
Kräpflein 1128
Küchlein 1106
Kuchen, von Brod 1096
Latwerge 1404
Marmelade 1383
Mus 685
— dürres 687
mit Eyern 687
in Rahm 687
Saft 1391
Scheiben, gebackene 619
Schnee 1151
Strauben 1139
Strizel 1152
Sulze 1200
— rothe 1201
Suppe 138
Syrup 1418
— purgirender 1418
Torte 1021
— en Craim 1021
— auf franzöſiſche Manier 1022
— noch auf eine andere Art 1022
— von Franzäpfeln 1024
— mit Quitten 1022
Rahmtorte, franzöſiſche 1022
— Würflein 1156
Agreſtbrühe über allerley Gebratenes : 824
A la braiſe, was es heißt 22
A la Daube, ein Eſſen zuzurichten 23
A la Reine, eine Suppe zu machen 157
A la Trieb, von Eyern 643
Alantwurzeln 1365
Alkermesſyrup 1423
Amarillen zu dörren 1460
— gebackene 1161
Brühe über allerley weiſes Geflügel 817
Ambigu, was es heißt 1424
— was dabey anzumerken 1425
Anisgebackenes 1123
— Marzipan 1239
Schnitten 1123
Anrichtung der Speiſe, was dabey in Acht zu nehmen 70
Anſchaffung allerley Victualien vortheilhafte 143
Anſchovisſauſe 777
Apricoſen, gedämpft 633
— gefüllt 635
feucht einzumachen 1341
trocken : : 1341
— mit der Schelfe 1341
in die Haushalt. 1342
Compote 1761
Latwerge 1404
gelber, Marmelade 1388
grüner, Marmelade 1387
Salat 1183
Salſe 1192
Syrup 1419
Torte 1020
Arme Mann 731
Armer Leute Sauſe mit Baumöhl 820

Art,

Art, neueſte, des Trenſchirens u. Vorlegung der Speiſen 78
Arten, vielerley, v. Suppen und Potagen 138
Artiſchocken zu kochen 564
— in einer Butterbrühe 564
in einer Weinſauſe 565
gefüllt zu kochen 565
— auf andere Art 566
in friſche Erbſen 566
in Oel oder Butter gebacken 567
in Oel zu braten 567
zu zertheilen 104
über die gewöhnliche Zeit aufzubehalten 1448
zu dörren 1456
in Salzwaſſer 1464
Böden, durchgeſchlagene, in Erbſen 568
Paſtete 959
Potage 217
Salat 1178
— gemeiner 1179
Stiele zuzurichten 568
— einzumachen 1565
Torte 1041
— mit Rahm 1042
— mit Zucker 1042
— eine andere Art 1042
Aſche, deren Zurichtung 234
Auerhahn, zu braten 553
gefüllt zu braten 554
zu trenſchiren 87
Paſtete 888
Auerhenne, zu braten 554
Aufbehaltung, allerley Victualien, vortheilh. 1438
Aufgehende Mandelkr. 1289
Aufgelaufene Hütlein 1155
— — runde Küchlein 1092
gebackene Küchlein 1160
Zuckerwerk 1251
Aufgeſprungenen Marzipan zu machen 125
Auflauf zu backen 1137
Aufſatzarten, bey allerhand Mahlzeiten 1430
Aufſetzung der Speiſe, 1423
Auftragung der Speiſſe, an Fleiſchtägen 1425
— — an Fleiſchtägen, von Oſtern bis Johañi 1425
— von Johanni bis Remigiitag 1426
— von Remigiitag bis zur Faſtenzeit 1426
— ſowohl an Fleiſch- als Faſttägen 1425. u. 26
der Faſtenſpeiſen 1426
der Kräuter und Zugemüſe das ganze Jahr 1427
der Vorgerichten, Braten, Beygerichten ꝛc. 1327
der Vorgerichten, als Faſtenſpeiſen 7429
der Beygerichten 1429
der Gemüſe, als Vorgerichte an Faſttägen 1430
der Beygerichte 1430
Aufwärters Amt u. Verrichtung bey Gaſtereyen 77
Ausbacken der Torten 973
Ausgeſtochene Blätter 1278
— Blumen mit Eisſpiegel 1278
Ausnehmung eines Aals ohne Abzieh. der Haut 225
— einer Aalraupe 232

Auſtern, was es vor Fiſche ſind 234
wie vielerley es giebt 234
wie ſie beſchaffen ſeyn müſſen, wenn ſie verſpeißt werden ſollen 235
Zurichtung 235
in einer Caſſerole 236
mit Parmeſankäſe 237
mit ſaurem Kraut 238
zu backen 236
zu braten 235
zu dämpfen 236
gefüllt zuzurichten 237
roh zu eſſen 240
lang aufzubehalten 239
einzumachen 1502
vorzulegen 104
Paſtete 955
— auf andere Art 956
Paſtetgen, kleine, in Schalen 957
— — auf holländiſche Manier 239
Ragout an Faſttägen 238
— an Fleiſchtägen 237
Sauſe 768
Suppe 138
Torte 1077

B.

Backwerk, allerl. feines zu machen 1081
— von Blumen, auf Italiäniſche Manier 1125
ſiehe Gebackenes.
Bänder, Engliſche, von Marzipanteig 1276
Bärſiſche, wie ſie geſotten werden 24
— mit einer Citronenbr. 243
mit einer Sardellenſ. 243
mit einem Ragout 244
zu backen 244
einzumachen 1502
Potage 199
Torte 1070
Barben, wie ſie zugericht werden 240
— blau abzuſieden 241
abzuſieden, daß er lange gut bleibe 242
in einer Butterbrühe 241
in einer Caſſerole 241
zu backen 242
auf dem Roſt zu braten 242
Potage 198
Baumfrüchte über die gewöhnliche Zeit ſchön friſch aufzubehalten 1446
— lange Zeit gut und friſch aufzubehalten 1446
ſauber zu dörren 1453
Baumgewächſe in Eßig u. Salzwaſ. zu conſ. 1462
Baumkuchen 1091
Baumöl, was man dabey zu merken hat 1526
— wenn es eingekauft werden ſoll 1527
am beſten zu verwahren u. aufzubehalten 1528
trübes, aufzuklären u. zu verbeſſern 1527
Baurenbrod 1575
— Krapfen 1126
Küchlein 1102

Bayriſche Rüben zu ko-
chen 605
— — braun zuzurichten 605
Beignets, was wird ſo
genennt 1088
— deren Bereitung 1088
mit Aepfeln 1088
mit Blanc mangee 1090
mit Brühe 1091
mit Milch 1089
mit Waſſer 1091
Beloniſche Würſte zu
machen 1507
Bemühung des Tren-
ſchirens 78
Berghüner mit einer
Coullige 60
— in einer Paſtete 868
Beſchaffenheit der Au-
ſtern, wie ſie ſeyn ſoll 235
— der Tafeln und Tiſche 74
des Schenktiſches 76
Beſetzung der Tafeln mit
Speiſſen, bey einer klei-
nen Mahlzeit 1431
— — — bey gröſſrn
Mahlzeiten 1431
— bey Hochzeiten 1433
Betonienſaft 1402
Beygerichte, derſelben
Einrichtung an Fleiſch-
tägen 1428
— — Auftragung an
Faſttägen 1429
zur Faſtenzeit 1430
Bickling, was es heißt 245
— zu braten 245
Bienenkörb zu backen 1146
Bier, zu was vor Speiſen
es genommen wird 41
Bier-Brey 685
— Suppe 138
Mus 183
Birkhahn zu tranſchiren 87
Birkhun zu braten 554
Birne zu backen 521
— auf eine andere Art 621
zu dämpfen 620
in der Aſche zu braten 622
gefüllt zuzurichten 621
gefüllte 1160
geſchmort oder geſchw. 622
und Quitten zuſam-
men zu kochen 623
dürre, zu kochen 623
hohle, braun gebacken 1308
zu dörren 1457
lange Zeit friſch zu er-
halten 1451
trocken einzumachen 1333
Compote 1375
Marmelade 1384
Mus 688
Saft 1391
Torte 1024
— von Franzbirnen 1025
von Muſcatellerbirnen 1078
Biſcoten von Piſtazien 1250
— von Quitten 1248
Spaniſche 1249
von Zucker 1249
Biſcuit von Citronen 1246
— — groſſes 1274
von Mandeln 1246
rundes 1246
Kuchen 1085
Torten 1000
Biſque, Bedeutung 42
— Bereitung 42
Blätter, ausgeſtochene 1278

Blätterichter Teig zu einer Paſtete 841
—— franzöſiſcher 842
Blättergebackenes 1117
— Torte, ſüſſe 986
Blättlein von Teige 1154
Blätzgen, ſiehe Plätzgen
Blanmanchee v. Milch 735
Blanſchiren, was es heißt 24
Blauer Kohl-Sprößleinſalat 1180
Blaues Mus 703
Blechkuchen 1082
Blinde Erbſenſuppe 170
Blumen, ausgeſtochene 1278
— überzuckerte 1299
Blumenkohl zu backen 579
— über die gewöhnliche Zeit friſch u. gut aufzubehalten 1448
zu dörren 1455
ordinair zu kochen 574
noch auf andere Art 578
ein Beygericht davon 584
— in Jus zuzurichten 575
mit Jungen Erbſen, ꝛc. 575
Poupetons 576
— mit Krebſen ꝛc. 577
Salat 1178
Suppe mit einem farcirten Huhn, ꝛc. 170
Blutwürſte zu machen 1508
— auf Niederſächſ. Art 1508
Bößeradtſauſe 810
Bögen von Mandeln auf die Torten zu machen 1285
Boeuf a la mode 345
Bohnen einzumachen 1471
— zu kochen 602
mit Rahm 602
Bohnenſalat, grüner 1179
Boloneſiſche Würſte 1507
Borſtorferäpfel trocken einzumacheu 1332
— Latwerge 1404
Sulze 1200
Boudinade vom Lamme 505
Bouillon, was es heißt 28
— Zubereitung 28
Morgens zum Frühſt. 760
ſo man aller Orten mit ſich führen kan, und ꝛc. 753
Suppe 158
— klare 140
Braiſe, ein Eſſe zuzurichten 22
— den Lachs in Fleiſchtäg. 300
—— in Faſttägen 301
Brandkrapfen 1130
Braſier einrichten, 39
—— wie es geſchiehet 40
Braſſenpaſtete 749
Braten, wie man ſoll 19
— welche die ſchmakhaf. 20
fein mürbe zu machen 20
fein gelbe und ſaftig 20
derſelben Einrichtung an Fleiſchtägen 1428
kalten, Fricaſſee davon zu machen 58
— Grillade 49
— Ragout 59
Bratofen, wie er beſchaffen ſeyn ſoll 10
Bratwürſte, gute 1503
— auf Niederſächſ. Art 1504
von Mandelzeug 1320
Bratwurſtſuppe 139
Braune Brühe 758
— Compote v. Tauben 446
Mus 703

Braune

Braune Potage v. Sem-
melrinden zur Faſtenz 189
— — von Rebhünern 193
mit Schinken und Cer-
velatwürſten 190
von Zwiebeln an Faſtt. 195
Ragoutſuppe mit ei-
nem Markknochen ꝛc. 167
Robertsſauſe 759
Suppe mit Tauben
und einem guten Ra-
gout ꝛc. 166
Brauner Ueberguß zu
Rindszungen, u. d. g. 66
Braungebackenes hoh-
les Zuckerwerk 1258
— — flaches 1259
hohle Aepfel u. Birne 1308
Früchte 1318
Mandeln 1283
welſche Nüſſe 1318
Braungebranntes Mehl 64
Braunkohl zu dörren 1425
— Paſtete 959
Potage mit Schinken
und Cervelatwürſten 190
Suppe mit Caſtanien 171
Brey, einen guten und
delicaten zu machen 684
— von Bier 685
von Eyern 685
von Gries in der Fleiſch-
brühe 685
— in der Milch 686
von Mehl 686
von Stärkmehl 685
allerhand gute
Brezeln zu backen 1154
— von Eyern 1154
gefüllte 1154
Brezeln von Mandeln 1283
— von Maripanzeng 1240
von Zucker 1253
— kleine
Brieſenküchlein 1102
— Suppe 158
Bricken, welche Fiſche
dieſen Nahmen führen 246
— Zubereitung 246
zu kochen 246
einzumachen und zu
mariniren 246
wie die marinirte zu
verſpeiſen ſind 247
Brod, wie es zu backen 1439
— neugebackenes, am
beſten zu verwahren 1442
einweichen, wie es ge-
ſchehen muß 64
Farce 53
Kuchen. 1096
— mit Aepfeln 1096
Mus 704
Mehl, es anzumachen 1439
Potage mit gefülltem
Brod an Faſttägen 210
— an Fleiſchtägen 211
Torte 998
— ſchwarze 999
— Wiener 1000
Brühe, was darunter
verſtanden wird 27
— eine kräftige 27
gute und kräftige, ohne
groſſe Koſten, ꝛc.
welche man aller Or-
ten mit ſich führen
kan, u. ſ. w. 753
zu den Potagen, an
Fleiſchtägen 755

Brühe, zu den Potagen mit Kräutern an Faſtt. 757
— zu Speiſe an Fleiſcht. 756
braune 758
gute, vor Kranke 757
Morgens zum Frühſt. 760
von Fiſchen 761
über Forellen u. Hechte 763
über kalte Hechte 763
von Capern, über gebackene Fiſche 763
— über Schlegel 800
von Aepfel über Wildpr. 791
von Agreſt über allerley Gebratenes 824
von Amarellen über weiß Geflügel 817
von Citronat über allerley ſchwarz Gebrat. 822
— über Rebhüner 822
über allerley Wildpret 823
von Citronat über Rebh. 811
weiß Gebratenes 811
— über Wildp. ſchwarz Geflügel, ꝛc. 810
über allerley Wildpret und ſchwarz Gebrat. 812
braune, über Wildpret, Kalbs- u. Hamelsſchl. 812
von Erbſe, helle, an Faſtt, 797
von Erdbeeren, über ſchwarz u. weiß Gefl. 825
Franzöſiſche, über Capaunen und Hühner 789
von Hagebutten über Wildpret, ꝛc. 824
von Holbeer- u. Weichſeleßig, über Rebhüner 825
von Johannisbeeren 820
von Knobloch 818
Brühe, von Heringen über Fiſche 764
— kräftige und ſämige 795
von Kalb- u. Hammelfleiſch zu Tunken 795
von Lebkuchen, über gebeizte Schlegel 825
— über Schlegel und Priſillen 826
über Wildpret und allerley ſchwarz Gebrat. 826
Spaniſche 805
von Limon. über Gebr. 814
von Mandeln, über einen Haſen 821
— über Hühner und Capaunen 821
von Oliven, über einen Reh- oder Gemſenſchl. 823
Pohlniſche, von Zwiebeln, über ein Riebſtück von einem Rinde 806
— andere gute 807
von Pomeranzen 813
— über Rebhüner 813
von Roſinen 793
von Roſeneßig, über allerley gebratenes 824
— über Rebhüner 824
von Roßmarin, über Gebratenes 819
— über Wildpret 819
von Sardellen, über allerley Braten 799
— über einen Schlegel 800
von Schalotten, über einen Schlegel 816
Spaniſche, über einen Faſan oder Auerhahn 804
— von Lebkuchen 805

Brühe

Brühe, von Wachholder-
beeren, über Hühner 818
— — über Wildpret 818
von Weintrauben, über
Auerhahnen, ꝛc 815
auf eine andere Art 815
von Wurzeln 796
von Zibeben, über Hüner 801
von Zwiebeln, über al-
les Gebratene 805
über Cap. oder Hühner 793
über Hühner 788
über einen Haſen 789
über Rebhüner und an-
deres Gebratenes 791
über allerley Wildprett 788
über allerley weiß
Gebratenes 792
über ungebeizte Schlegel 791
über gebeizte Schlegel 827
über einen gebratenen
Hammelſchlegel 806
über einen Lendenbratē 806
— oder gebrat. Riemē 828
über ein Vorgebrat. 828
ſ. ein mehrers unter Sauſe.
Brüſuppen klare 158
Brühen, allerhand 851
Brügelkrapfen, 1129
Brunellen, gebackene 1161
— Suppe 177
Torte 1029
Brunnenkreß-Salat 1175
— Suppe 139
Bruſtküchlein 1315
— Sulze 1219
Bubbert von 8 Eyerdot. 652
Büchſenkuchen 1087
Buchweizenmus 701
Butter, welche die beſte 1525
Butter, aufzubehalten 1525
— abgeriebene zu machen 61
abzuklären 62
und Käſe vorzulegen 106
Gebackenes
Kuchen 1082
Küchlein 1003
Schlangen 1003
Schnitten 1131
Semmel 1157
Sauſe, ſämige 803
Paſtete, Wieneriſche Art 841
Teig, mürber, zu Paſtet. 840
Torte, v. ſüſſem Teige 1001
— von einem andern
ſüſſen Teige 1002
— abgerührte gelbe 1002
Coppenhagiſche 1003
Franzöſiſche 1003
Butterſchollen, was da-
bey zu merken 324
— deren Zubereitung 324
— — mit Krebscoulis 324
mit einer Sardellenſau-
ſe und Kapern 325

C.

Cabeliau, zu ſieden 247
— auf andere Art 247
— zu ſtoven 248
zu backen 247
gefüllten, zuzurichten 248
Paſtete 942
Schwanz, zu braten 248
Caffee, gebackener 746
Calecutiſcher Hahn, ſie-
he Welſcher Hahn
Calmus, ſiehe Kalmus
Candiren, wie es ge-
ſchiehet 1228

Candiren, trocken, die Johannisbeere 1352
— die Gewürznegelein 1367
Candirte Mandeln 1279
— Muſcheln 1307
Caninchenpaſtete, nebſt dem Coulis dazu 927
Capaun, zuzubereiten 418
— in einer Bräſe 418
zu farciren 419
mit einer Coullige 419
gedämpt 420
mit Carviol gekocht 42
mit Caſtanien 422
mit Heringen 422
mit Krebſen u. Spargel 421
mit einer Melange 423
mit Nudeln 422
auf welſche Art 424
gut zu braten 530
geſchwind zu braten 530
mit Pomeranzenbrühe 531
gebratenen, mit Auſtern 531
— mit Krebſen 531
mit feinen Kräutern 532
noch auf andere Art 533
mit Sardellen braten 533
mit Auſtern und Sardellen zu füllen 535
gefüllten, zu braten 534
aus einem Capaun Faſanen zu machen 534
zerſchneiden und vorzulegen 85
Coulis 784
Fleiſchtorte 1058
Gehäcke 728
Jus 771
Mus 704
Paſtete, mit einer Sauſe 860
Capaunpaſtete, warme 863
— ohne Knochen 864
mit Auſtern und Wein auf Wiener Art 865
Potage, mit Auſtern 187
— mit Endivien und Sellerie 183
— kräftige 218
Sulze 1208
— vor Kranke 1209
mäſten u. fett machen 1518
Capilotade, vom Rebhun 469
Cappern, eingemachte
— Brühe über gebakne Fiſche 763
— über Schlegel und Priſillen 809
gute, über alle Fiſche 224
Salat 1183
Sauſe, braun u. weiſſe 794
Cappuskraut 1466
Carbonade, was es heißt 28
— was dazu zu nehmen 29
Zubereitung 29
zu präpariren 44
von Hammelfleiſch 502
von Kalbfleiſch 490
Cardamomen, was man bey Einkauffung derſelben in Obacht zu nehmen hat 1530
Cardinalspaſtete 852
Cardobenedictenſaft 1402
Cardons, ein Beygericht 601
— a Dame claude 601
Spaniſche, zuzurichten 601
Carmelitertorte 993
Carlsbader Zwieback 1326
Carviol, ſiehe Blumenkohl.
— Paſtete 958

Caſſonade, ſiehe Kochzucker.
Caſtanien, zu braten 634
— groſſe, einzumachen 1363
lange friſch erhalten 1452
groſſe, zu glaciren 1363
a la Limoſine 1363
Paſtete 960
Torte 1033
Cervelatwürſte, welſche Manier 1504
— — in der Faſtenzeit 1505
Champignons zu backen 611
— auf dem Roſt zu braten 612
— auf eine andere Art 612
mit Rahm zuzurichten 611
— auf eine andere Art 612
gefüllt zuzurichten 611
mit Ragout 612
Jus 770
Potage 210
Torte 1047
ſiehe Schwämme
Challottenbrühe über einen Schlegel 816
— — Sauſe, weiſſe 797
Chocolatecraim 748
— Kuchen 1086
Sauſe 804
Suppe 140
Cichorienwurzeln 598
Citronatbrühe über allerley ſchwarz Gebrat. 822
— — über Rebhüner 822
über allerley Wildpret 823
Mus 695
Torte 1011
Citronen, zu backen 1166
— zu kochen 633
einzumachen 1355
mit dem Samen 1356
Citronen gefüllte, trocken einzumachen 1357
— — — in Syrup 1357
Kraut 1358
Schalen 1358
Biſcuit 1246
— auf andere Art
groſſes 1247
Brod 1265
Brühe über Rebhüner und weiß Gebratenes 811
— über Wildprett, ꝛc. 810
über allerley Wildpret u. ſchwarz Gebratenes 812
— braune, über Wildpret, ꝛc. 312
Confect, gutes 1303
— ein anderes 1301
geriebene, Conſerve 1370
Saftconſerve 1370
Markcompote 1382
Schnitten 1381
Craim 748
Citronen-Eßig
— Gebackenes, in Butter, ausgeback. 1123
Gehäcke 718
Kraut candirt. 1312
Kuchen 1084
Latwerge 1403
— rothe 1417
Lebzelten 1294
Morſchellen 1304
Mus 689
Saft 1398
Salat 1182
Salſe 1104
Sauſe, gelbe 787
— mit Mandeln 787
Sulze 1203

Citronen=Sulze gefüllt 1204
—Schalenſulze 1206
Suppe 141
Syrup 1420
Torte 1007
— von eingemach=
ten Citronenſchalen 1007
von einer grünen Ci=
trone 1008
Mandeltorte 897
Cöllatſchen zu backen 1147
—mit Hefen 1148
mit Mandeln und Ci=
tronen 1148
Compoſt, Bedeutung 29
—Zubereitung 29
Compote, Bedeutung 1373
— von Aepfeln a la
Bouillone 1375
v. Reinetenäpfeln 1374
von Apricoſen 1376
von Birnen 1375
von Caſtanien 1380
von Citronenmark 1382
von Citronenſchnitt. 1381
von Erdbeeren 1379
von Himbeeren 1379
von Kirſchen 1376
von grünen Mandeln 1381
von Miſpelln 1378
von Pfirſiſchen 1377
von Pflaumen 1378
von Pomeranzen 1382
von Quitten 1377
von grünen Stachel=
beeren 1379
von rothen 1380
von Tauben 446
Compote weiſſe 446
v. unzeit. Trauben 1378
von Zwetſchen 1378
Confect vorzulegen und
herum zu geben 105
—Citronen 1303
Magen 1303
Confituren, was vor
Zucker dazu genom=
men wird
ſ. eingem. Sachen
Conſerve, Bedeutung 1368
—Früchten 1368
v. Citronenſaft 1370
von geriebenen Ci=
tronen 1370
in Geſtalt von
Schinkenſcheiben 1372
von Gewürzneg. 1372
von Granatenkörn. 1574
von Himbeeren 1372
a l'Intendante 2369
v. Pomeranzen 1371
— von Blüthe 1370
— von Blüth=
Waſſer 1371
von Piſtazien 1373
von Roſen 1369
von Violblumen 1370
allerhand, Beſchrei=
bung derſelben 1220
Corinthen, welche vor
die beſten gehalten
werden 1550
— zu verwahren 1571
weiters ſ. Roſinen
Coulis, allgemeines,
zu allen Ragouts 752

Cou=

Boulis, zu allerley Potagen an Fleiſchtagen 751
— braunrothes, zu Potagen 779
zu einer Caninichenpaſtete 927
von Capaunen 784
von Champignons 785
von Enten 784
von Kalbfleiſch und Schinken 782
von Krebſen 289
an Faſttagen 767
halb braunes an Faſtt. 764
— an Fleiſchtagen 766
von Linſen 785
von Rebhünern 789
— zu den bräunlicht zubereiteten Gerichten 781
von Tauben 784
weiſſes an Faſttag. 774
— noch ein anders 778
— an Fleiſchtägen 779
von Wurzeln 785
Coullige, Bedeutung 38
— Bereitung 38
kleine 795
alle kalte Braten, als Reb-Berghüner und dergl. damit zu machen 60
Craim zu machen 746
— von Citronen 748
von Chocolade 748
mit Mandeln 747
mit Piſtazien 747
von Wein 748
Brulee 749
gebackener 1156
Crippings, ſpaniſche 1136
Cucumern einzum. 1467
Cucumern, kleine 1367
— mit Fenchel 1467
einzumachen in Salzwaſſer 1470
auf franzöſiſch. Art 1469
Nürnberger Art 1469
Sallat 1180
ſ. Gurken

D.

Datteln zu dämpfen 634
gebackene 1161
Mus 694
Torte 1034
Daube, (a la) ein Eſſen zuzurichten 23
zu kochen 47
Dotter-Brod 1270
Mus 698
Droſſeln zu braten 562
geſpickt zu braten 562

E.

Einbeitzen Fleiſch, was vor welches dazu genomen wird. 1486
— allerley Fleiſch, Wildprett und Flügelwerk, was vor welches dazu genommen wird 1486
Eingemachte Aepfel 1332
— Alantwurzeln 1365
Apricoſen 1341
— trocken 1341
— feucht 134
— mit der Schelfe 1342
— in die Haushaltung 1342

Eingemachte Birne 1339
— Calmus, feucht 1365
— trocken 1365
groſſe Caſtanien 136
Citronen 1355
— mit dem Sauren 1356
Citronen, gefüllte, trocken 1357
— — in Syrup 1357
— Kraut 1358
— Schalen 1358
kleine Cucumern 1367
Endivien 1366
Hagebutten 1350
— gefüllt 1350
Himbeere, feucht 1353
Jngber 1364
Johannisbeere 1351
Kirſchen 1333
— ohne Steine 1334
Kürbiſſe, trocken 1364
Lacktuke 1366
Limonien 1354
grüne Mandeln, trocken oder feucht 1363
Maulbeere 1353
Melonen 1354
Miſpeln 1354
Muſcatennüſſe 1364
Nüſſe welſche 1361
— — weiß 1362
Peterſilie 1366
Pfirſiche, trocken 1343
— von Corbeil, feucht 1343
— ganze in einer Sulze 1645
— grüne 1343
— zeitige 1344
Pflaumen, zeitige 1339
— unzeitige 1338
Eingemachte Pflaumen welche grün bleiben 1339
groſſe Kayſerpflaumen feucht 1339
— — mit Zucker 1340
Pomeranzen, feucht 1360
— trocken 1361
Quitten, feucht 1346
— trocken, daß ſie weiß bleiben 1345
— ganz 1347
— in Mödeln 1347
— Spalten 1348
Stachelbeere, trocken 1352
— grüne, feucht 1352
— rothe 1352
Wegwartwurzeln 1366
Weichſeln 1335
Weinbeere, unzeitige, trocken 1348
— — feucht 1349
— und zwar Muſcatellertrauben 1350
Zichorienwurzeln 1366
Zwetſchgen 1337
Sachen allerhand 1328
— — ob alle auf einerley Art eingemacht werden können 1328
— ferner dabey zu zu erinnern 1329
Eingemachtes, wie vielerley 1328
deſſen Abtheilung 1328
— wie ſie geſchiehet 1328
von Tauben 442
Eingeſalzen Fleiſch, wenn es verſpeißt wer-

den

den ſoll, was dabey zu merken iſt 1480
Eingemachtes Rindfleiſch 346
— Rindszungen abzuſieden 348
Einkochen Hirſch und Gemſen Wildpret 1491
Einmachen, was es eigentlich heißt 1328
— Früchte trocken 1330
Einmarinirt oder einpaßirt, werden die Sachen ſo in eine Paſtete kommen ſollen 831
— wie es geſchehen ſoll 832
Einrichtung der Tafeln und Tiſche 74
— der vorgerichte durchs ganze Jahr an Fleiſchtagen 1427
der Braten an Fleiſcht. 1428
der Beygerichte 1428
Einſalzen allerley Fleiſch wie es geſchiehet 1478
der Friſchlinge 1490
der Gänſe 1485
des Wildprets 1490
Einweichen das Brod wie es geſchehen muß 64
Eis, ſ. Marzipan
Eisbaum, ſ. Marzipan
Eiskräpflein 1129
Eiſen-Gebackenes 1120
Ei enwerk zu putzen 6
Emmerlinge zu braten 563
Endivien über die gewöhnliche Zeit ſchön friſch und gut aufzubehalten 1149
Endivien einzumachen 1366
— Sallat zuzurichten 1172
— warm zuzurichten 597
Endten mit Auſtern 457
— mit Blumenkohl 457
in einer Bräſe mit einem darüber gemachten Ragout 454
— mit Rüben 454
in brauner Brühe 457
wilde und zahme, mit einer Coullige 784
mit Capern u. Corint. 455
mit Endivien 457
mit grünen Erbſen 456
gefüllt zuzurichten 457
mit Pomeranzenſaft 454
zu braten 539
— auf wilde Art 540
wilde zu braten 540
zu mäſten und fett zu machen 1521
wilde zu tranſchiren und vorzulegen 91
zahme 90
Coulis 784
Paſtete, warm 876
— kalt 877
— ohne Knochen 878
— v. Wild. Endteu 879
— — — auf Wiener Art 880
— von wilden Waſſerendten 879
wilde in eine Paſtete vorher zu präpariren 830
Potage mit Champignons u. Trüffeln 212
— mit gelben und

weiſſes

weiſſen Rüben gedämpft 216
Sauſe 784
Suppe, mit Märkiſchen Rüben 167
Engliſche Bänder von Marzipanteige 1276
— Brod 1267
Schnittgebackenes 1116
Schnitten 1133
Milch 734
Erbſen, friſche zu kochen 603
mit den Schalen 603
grüne, in der Caſſerol 603
und Gerſte unter einander zu kochen 713
ganz zu kochen 714
gerändelte 714
derſelben vielerley Art. 1444
— was man ferner dabey zu erinnern 1445
Einkauffung, was dabey in acht zu nehm. 1445
Brühe, helle, an Faſttag. 797
Kuchen 1085
Potage an Faſttagen 208
Suppe 141
mit Speck auf franz. Art 142
blinde 170
— ſächſiſche, mit Schweinefleiſch oder Gänſeſchlegeln 170
Torte 1044
Erdäpfel zu kochen 607
Torte 1044
Erdbeer = Brühe über ſchwarz und weiß Geflügel 825
— Compote 1379
Erdbeer=Eßig 1118
Mus 698
Saft 1395
Salſe 1193
Suppe 143
Torte 1030
Erd = Gewächſe in Eſſig und Salzwaſſer zu conſerviren und einzumachen 1462
Eſſen a la braiſe zuzuricht. 22
a la Daube zuzuricht. 23
— zu kochen 47
a la Jacobine zuzuricht. 24
Eßig von Citronen 1187
von Erdbeeren 1188
von Gewürznegelen 1189
guter Haußeßig 1186
von Hollbeeren 1188
von Hollunder 1188
von Jaßmin 1190
von Kirſchen 1187
v. blauen Kornblum. 1191
v. Pomeranzenblüth. 1188
von Roſen 1189
v. Roßmarinblüth. 1189
von Violen 1190
von Weichſeln 1187
von Weinbeeren 1188
allerhand 1172
Euter von Eyern 668
Eyer lang aufzubehalt. 1517
mit Bratwürſten und Schinken 635
mit dem Bruſtfleiſche vom Rebhun 643
auf Butter gefallen mit Gurken 655
eingeſchlagene in einer Sardellenſauſe 641

Eyer mit Endivien 662
— in Faden 659
falſche oder durch Kunſt zubereitete 664
— oder Spiegeleyer 666
in der Faſten 644
mit dem Fleiſche von einer fetten Huhn 653
an Fleiſchtagen 658
gebacken in einer Brühe 641
gebackene, oder Ochſenaugen zu machen 642
— von Mandeln 1284
von gebratnen ein Ragout zu machen 663
gefüllte 637
— am Spieſe zu braten 638
geröſtete 650
gerührte, mit Jus 653
geſpickte mit Speck und Heringe 651
geſtürzte 654
grüne, oder Graseyer 660
halbirte 659
mit Jus 653
— wie Rahm zugericht 658
kleine, zu machen 656
— zu jeder Jahrszeit 663
mit Krebſen 657
— zur Faſtenzeit 657
mit Lactuken 662
mit Milch 642
im Neze zuzurichten 639
mit Piſtazien 656
mit Rahm 641
wie Rindscaldaunen 652
Rührey mit Aepfeln 645
mit Sardellen, Heringe oder Picklingen 636
mit Sardellenſauſe 653
Eyer, mit einer Robertsſauſe 639
— ſaure 659
mit Schmalz zubereiten 651
— oder Oel einzuſetzen 651
mit Sellerie 661
mit Semmelkrumen 640
mit Trüffeln 661
verdekte zu machen 650
verlohrne 636
— mit Johannisbeere 637
auf Burgundiſch 647
auf deutſche Manier 645
auf Florentiniſch 649
Hugenottiſche mit Jus 647
auf Italiäniſch 647
auf Königlich 648
auf Portugieſiſch 646
auf Römiſch 649
auf Schweizeriſch 645
auf Sicilianiſch 648
Brey 685
Brezeln 1154
Dotterbubbert 652
Euter, zu machen 668
Gallerte 1217
Gebackenes 1146
Gerſte zu machen 714
— gehakte 715
mit Mehl 715
Käſe 668. u. 731
— gebackener 669
Krapfen 1130
Paſtete 968
Torte 1015
Kißlein 671
Klarmus 698
Klösgen 666
Küchlein 1098
Kuchen 1092

Eyerkuchen, zuſammen-
gerollten 672
— — gefüllter 671
mit Auſtern 678
mit Blut 680
en Galantine 680
von Gartenbohnen und
andern Sachen ꝛc. 679
von Kalbsnieren 676
mit Krebſen 682
a la Noaille 673
mit Rindsmark 682
Roberts 673
von Schinken 676
mit Zucker 671
ſiehe Pfannenkuchen.
Mandelküchlein 1098
Mus 698
— ſüſſes 699
Pläz
Ringe, von Zuckerzeug 1251
— v. Zucker, geſtürzte 1256
Speiſenzurichtung 684
Sulze 670
Suppe 142
— von verlohrnen 143
Dotterſuppe 142
Torte 1004
— Franzöſiſche 1005
weiſſe 1005
a la Trieb zu machen 643
Wämmlein 666
Würſtlein 667

F.

Farben zur Zuckermah-
lerey, welche nöthig 1225
— wie ſie verfertiget
werden 1225
in Zucker zu bingen 1227
Farben, Tinktur zur Zu-
ckermahlerey 1228
Farce, deſſen Bedeutung 49
— zum füllen 51
zu Fiſchen 52
allerley damit zu füllen 53
zu Klümpchen 53
zu kalten Paſteten ꝛc. 52
von Schinken zu allen
Paſteten von Flügelw. 834
von Spek und Leber, ꝛc. 833
zu Suppen 49
Farciren, Kalbsbrüſte, ꝛc. 54
— welſche Hahnen, u. ſ. f. 55
alles gebratene Geflügel 56
Karpfen u. andere Fiſche 57
Farcirte Lammsbrüſte
mit einer Rahmſauſe ꝛc. 400
— Fiſchpaſtete 931
Faſanen zu braten 554
— in einer Bräſe 475
Huhn zu trenſchiren 88
Hühner zu braten 555
Paſtete 881
— Franzöſiſ. Manier 883
mit Trüffeln 882
und Pfauenpaſtete 883
Faſtengericht von Stör 332
— Potage von Aal 197
— von Bärſiſchen 199
von Barben 198
mit gefülltem Brod 210
mit Champignons 210
braune 189
— von Zwiebeln 195
von kleinen Erbſen 208
von Fiſchen 219
von Fröſchen 208
Geſundheitspotage 214
Potage von Hechten 202

Faſtengericht, Potage
von gefüllten Hechten 203
— — mit Kräutern 209
von Krebſen 192
von Kürbſen mit Milch 216
von Lachs 207
von Linſen 191
von Melonen 216
von Portulak 210
von Rugetten 199
von Schleyen mit Zwie-
beln in brauner Brühe 202
von gefüllten Schleyen 200
von Schollen 203
Faſtenpotage, von Sem-
melrinden mit Krebs-
coulis 215
— — mit Muſſeronen 217
von Spargel 209
braune von Zwiebeln 195
weiſſe von Zwiebeln 195
Speiſen, durchs ganze
Jahr aufzutragen 1426
— an Beygerichten 1429
an Gemüſen 1430
an Vorgerichten 1429
Suppe 144
Faſttagspotage 184
Faſtentäubleintorte 1079
Federwildpret lange zu
erhalten 1489
Feigen, wie vielerley Ar-
ten es giebt 1538
aufzubehalten 1539
welche die beſten 1539
gebackene 1162
gefüllte 1162
Gehäcke 719
Mus 691
Torte 1032
Faſtenwürſtlein 1156
Feldfrüchte, friſch und
gut aufzubehalten 1446
nützlich zu dörren 1453
Salat 1173
Fenchelſauſe 807
Feuer, regieren zu wiſſen 12
Finken zu braten 563
Fiſche abzuſieden, daß
ſie lange gut bleiben
zu verwahren 1494
—fett zu machen 1449
friſch zu behalten 1497
blau geſottene von Zu-
ckerzeuge 1322
gebackene 1322
von Mandeln gefüllte 1292
zu farciren 57
gebackene 102
den Geſchmak von fau-
len Waſſer zu nehmen 1497
über Land zu führen 1496
deren Zubereitung 224
wie ſie zuzubereiten 224
ſieden, was dabey zu
merken 224
derſelben Probe 280
alle Sorten derſelben in
die Paſteten zu präpa-
riren und einzurichten 831
zu räuchern 1503
Jus 762
Mus 705
Potage, kräftige 219
Farce 52
Paſtete 930
— von farcitē Fiſchen 931
von gehakten 931
ohne Gräten 932
Paſtetgen, kleine 932

Fiſche, Roggenſuppe 144
— Sauſe, gelbe, Holländiſche
Sulze 1212
— braune 1213
von Zuckerzeug 1322
Flaches braungebackenes Zuckerwerk 1259
Fleiſch, welches das geſundeſte 336
— das ſchmakhafteſte 336
Sorten, wie vielerley es giebt 336
was dabey zu merken 337
welches zu einer Potage genommen wird 338
lange aufzubehalten, einzuſalzen ꝛc 1478
friſches, einige Tage lang gut aufzubehaltē 1487
im Sommer am beſten für den Würmern zu verwahren 1488
allerley, einzubeitzen, und lange friſch und gut aufzubehalten 1486
— welches dazu genommen wird 1486
im Sommer einige Tage friſch zu erhalten 337
allerley einzuſalzen 1478
eingeſalzenes, was man dabey zu merken hat 1480
wie das Geſchirr zugericht werden muß 1480
im Salz zu verwahren 1488
ohne Salz — — 1488
von Ochſen und Rindern zu räuchern 1481
Fleiſch, von Friſchlingen über Land zu verſendē 1491
— geräuchertes zu tranſchiren und vorzulegen 98
Fleiſchwerk zu blanſchiren, wie es geſchiehet 24
Fleiſchbrühe 27
— Torte 1052
— von gehakten Fleiſch in geblätterten Teig 1053
Flügelwerk, zuzurichten 516
— Unterſchied, in Anſehung der Güte ſeines Fleiſches 479
welches zu einer Potage am beſten iſt 212
zahmes und wildes zu braten 516
gebratenes, zu farciren 56
Farce 52
alles zahme, in die Paſteten zu präpariren 829
allerley einzubeizen, u. gut aufzubehalten 1487
welches zum einbeizen genom̃en werden kan 1487
einzukochen 1488
Paſtete, ohne Knochen 881
Torte 1064
fett zu machen 1516
Forellen, wie vielerley Arten es giebt 249
— welche die beſte ſind 249
in Oel zu backen 252
— mit Lorbeerblättern 250
einzumachen 1501
zu braten 250
— in Baumöhl 250
lange friſch zu behaltē 1497
mit Auſtern zuzurichten

Forellen, in Butterbrühe 250
— mit einer Citronenbrühe 251
mit Eyerdottern 251
in einer Gallerte 252
mit einer Sardellenſoſe 251
zu ſieden 249
geräucherte, in guter Brühe zuzurichten 253
in Sulzen, daß ſie ein viertel Jahr gut bleibē 253
zertheilen u. vorzulegen 103
Paſtete, von Fiſchen 935
— mit den Gräten 935
Sulze 1214
Torte 1072
Formen, zu den Torten wie ſie einzurichten 973
Französiſcher Kuchen 1083
— Suppe 144
Erbſenſuppe 142
grüne Suppe 159
Zuckerbrod 1264
— noch ein anders
Fricandeau, Bedeutung 33
— Zurichtung 33
von Kalbfleiſch zu ſchneiden und zu präpariren 45
von Stör 331
von Tauben 445
Fricandelle, Bedeutung 34
— Zurichtung 34
Fricaſſee, Bedeutung 29
— Zurichtung 30
von Aal 229
von Gurken 608
von Haberwurzeln 600
von Hünern 438
von Kalbfleiſch 357
von allen kalten Braten 58
von Lammfleiſch 397
— von Füſſen 401
Fricaſſe, von Schleyen, mit einer braunen Brühe 318
— — mit weiſſer Brühe 317
von Spanferkeln 406
von Tauben 446
— mit Blut 447
von Wachteln 447
von allen rohen Sachen zuzurichten 57
Friſchlinge, zu braten 512
— zu räuchern 1490
über Land zu verſenden, daß ſie ſich haltē 1491
Frösche, zu verſpeiſen 254
— welche dazu genommen werden 255
zu backen 255
fricaßirt zuzurichten 255
Froſchpotage 208
Früchte, aufzubehalten 1446
— trocken einzumachen 1330
zu glaciren 1331
braungebackene 1318
von Marzipan 1241
Fruchttorte 1035

G.

Galanteriekūchlein 1094
Gallerte, von Aepfeln 1200
— von Eyern 1217
von Hirſchhorn 1198
von Kalbfleiſch 1210
eine Farbe zu geben 1199
ſiehe Gelee
Gangfiſche, was vor Fiſche es ſind 256
— zu ſieden und kochen 256
in Oel und Eßig 256
zum Salat zuzurichten 257

Gans, abzunehmen 458
— zum Küchengebrauch 458
junge, mit Carviol 459
— in Zwiebelbräſe 459
in Pohlniſcher Brühe 460
mit durchgeſtrich. Erbſ. 460
mit Linſen 461
zu braten 540
wilde, zu braten 541
auf wilde Art zurichten 541
gebraten, mit Aepfeln 542
— mit ſauren Kohl 543
geräucherte, zu verſpeiſẽ 463
wilde, zu trenſchiren 90
zahme — — 89
einzuſalzen, zu räuchern und verwahren 1485
fett zu machen 1519
Bauch, gefüllten 542
Fleiſch ſchwarz 460
Gekröſe mit Brühe 462
Kragen zu füllen 461
Leber zubereiten 462
— zu backen 463
zu braten 541
gedämpft 462
in Paſteten zuzurichten 875
Paſtete 874
— wilde 892
Potage, mit grünen Erbſen 196
— mit gelben und weiſſen Rüben gedämpft 216
Ragout, mit Borſtoräpfeln 459
Torte v. jungẽ Gänſen 1057
Garauſchen, mit Brühe 257
Garten-Gewächſe und Früchten, Zurichtung 564
— Kohl, gemeinen 586
Gartenſalat 1172
Gebackene Amarellen 1161
— Brunellen 1161
Caffee 746
Citronen 1166
Craim 1156
Datteln 1161
Eyer von Mandeln 1284
Fiſche von Zuckerzeug 1322
Früchte, braune 1318
Hechte, in abgeklärtem Butter 272
Hütlein 1155
Kirſchen 1160
marinirte Lachsſtükgen 307
Milch 733
Welſche Nüſſe, braune 1163
— auf andere Art
Peterſilie 1164
Quitten 1160
Reis 1162
Rahm 736
gefüllte Salbey 1163
Schnitten 1132
Semmel 1154
Weichſeln 1160
Mandeln in Zucker 1279
— auf andere Art mit Violblumen 1280
— Languedockiſche 1280
Zimmetmandelnart 1281
von Teig mit Zucker 1282
braun 1283
Gebackenes, v. Aepfeln 1117
— von Anis 1123
Blätter 1117
Blumen-auf Italiäniſche Manier 1125
in Butterteige 840
von Citronen 1123

Gebackenes, von Eyern 1146
— mit dem Eiſen 1120
gezotteltes 1122
gutes 1113
mit eingem. Sachen 1121
von Käſe auf Oblaten 1124
leichtes 1120
Leipziger 1114
mit Mandeln 1118
— Moſcowitiſches 1115
auf Oblaten 1124
von Pomeranzen 1124
in kleinen Paſtetenfor- men
Portugieſiſches 1115
Schnittgeb. Engliſch. 1116
Schränlgebackenes 1121
Sprizgebackenes 1118
— — von Zucker 1120
Geblätterte Küchlein 1093
— Marzipan zu machē 1234
Gebrannte Küchlein 1106
— — länglichte 1107
Mandeln 1279
Rahm 737
Gebratenen, Fiſch zu trenſchiren 102
Flügelwerk, zu farciren 56
Huhn zu trenſchiren 82
— vorzulegen 83
Hüner v. Mandelzeug 1286
Speiſen, Zurichtung 480
Vögel von Zuckerzeug 1322
Gebrauch, des Holzes 12
Gebrennte Waſſerſuppe 145
Gedämpfte Auſtern 236
Geflügel, ſ. Flügelwerk
Gefüllte Auſtern 237
— gebackene Aepfel 1159
Birne 621
Gefüllte Brezeln 1154
— Cabeliau zuzurichten 248
Feigen 1162
Grundeln 259
Karpfen zuzurichten 284
Hüner von Mandelz. 1287
Makronen 1247
Marzipan 1237
Schleyen zuzurichten 338
— auf den Roſt zu braten 320
— Potage 200
Schollen mit Ragout 323
Semmelſchnitten 1134
Stockfiſch zuzurichten 330
Suppe 145
Gehakte Suppe 146
— Gehäk 730
Gehäcke, allerhand gute
— von Aepfeln 716
— aufgelaufenes 716
von Capaunen 728
von Citronen 718
von Feigen 719
gehaktes 730
von Gries 722
— eingebranntes 723
grünes 716
von Hünern 728
— Lebern 729
von Karpfen 286
von Krebſen 729
von Lunge 729
von Mandeln 719
von Marillen 719
von Milch 724
— mit Mandeln 725
von Nieren 729
von Nudeln 726
von Piſtazien 722

Gebäcke, von Quitten 717
— — aufgegangenes 717
von Rebhünermägen und Lebern 728
von Reis 723
von Schmalz 725
— mit Gries 726
in einer Schüſſel, mit Mandeln 727
— — krauſſes 727
— von Waſſer 723
v. Weichſ. oder Kirſche 717
von Zibeben 719
von Zimmet, aufgelauf. 721
— — mit Mandeln 721
Paſtete 693
Torte 1052
Geklopftes Kalbfleiſch mit Citronen u. Wein 353
— — mit Sardellen 354
Gekochtes Huhn, zu trenſchiren 83
— — vorzulegen 83
Gelbe Rüben, zu kochen 603
— — mit Mandeln 604
— von Quitten 1319
Pfifferlinge zu kochen 610
Wurzeln, Gemüſe dav. 604
Gelbes Zuckerbrod 1261
Gelee, Zubereitung 1197
— von Milch 734
zerſchiedener Zuricht. 1197
ſiehe Gallerte.
Gemeiner Marzipan 1243
Gemſemwildpret 1491
Gemüſe, an Faſttägen 1430
Genoiſes 1111
Genueſ. Quittenzelten 1294
Gequollene Küchlein 1093
Geräucherter Aal 231
— — zu verwahren 231
Geräuchertes Aalfleiſch zu trenſchiren 98
— Forellē in guter Brühe 253
Gänſe zu verſpeiſen 463
Kalbfleiſch, was dabey zu merken 352
— zuzurichten 362
Rindfleiſch zu kochen 347
Rindszunge zuzurichtē 349
Schweinszungen 407
gedörrten Störr 331
Gerichte, überflüßige 1429
Geriebene Suppe 146
Geröſtete Mandeln 1279
— Mandelkräpflein 1289
Gerſte, wie vielerley 1442
— lange aufzubehalten 1443
und Erbſen untereinander zu kochen 713
eine gemeine 712
eine grobe 713
ſogenannte lange 712
Schleimmus 701
Suppe 147
Geſalzener Hecht, mit Peterſilienkraut 274
— Lachs zu ſieden 302
Geſchirr, zum Fleiſch einſalzen, Beſchaffenheit 1480
Geſchmak, gehörigen 17
Geſottene Fiſche, von Zuckerzeug 1322
— Speiſen, Zubereitung
Geſt von Quitten 1304
Geſtürzte Zuckereyer 1256
Geſundheitspotage, zur Faſtenzeit 214
— — an Fleiſchtägen 213
Getreide, welches ſich am längſten hält 1438

Gewürz,

Gewürz, wie es am beſten aufzubehalten 1532
— einzukaufen 1529
vortheilhaft zu mahlē 1532
zu den Paſteten 845
Gewürznegelein, was in Obacht zu nehmen 1529
— — zu candiren 1307
— Conſerve 1373
— Eßig 189
Gewürzte Quittenzelt. 1296
Gezerrete Küchlein 1092
Gezottelt Gebackenes 1122
— — von Anis 1123
Glaciren, zu beobachten 974
— die Caſtanien 1363
— a la Limoſine 1363
die Früchte 1331
das Zuckerbrod 1228
Glacirte herzförm. Kuchē 1089
— Marzipan 1229
Glänzender Zuckerſpiegel 1256
Gläſerne Quittenzeltē 1296
Glasſcheiben, zu backen 1117
Gleiche, an dem Geflügel 79
Gleiſſender Marzipan 1236
Glukheñe, v. Zuckerzeug 1321
Gogelhopfen 1111
— abgerührter 1112
Granatenäpfelſaft 1399
— Körnerconſerve 1374
— Syrup 1422
Grenade, Bedeutung 35
— Zurichtung 36
Gries, wie vielerley Gattung es giebt 1442
— welches der beſte iſt 1442
Brey, in der Fleiſchbr. 685
— in der Milch 686
Griesgehäcke, eingebr. 722
Grillade, von allen kalten Braten zu machen 49
— von Schweinsfüſſen 404
Griſette, Bedeutung 31
— Zubereitung 31
Grundeln, wie vielerley Arten giebt es 258
— zu ſieden 258
in einer Butterbrühe 258
zu backen 259
gefüllt zuzurichten 259
vorzulegen 103
Grünes Gehäcke 726
— Mus 703
Souſe 798
Suppe, mit Erbſen 169
— Franzöſiſche 159
Grüze, ſ. Gries.
Grüzwürſte, Holländ. 1513
Güldene Schnitten 1134
Gurken, einzumachen 1467
— mit Fenchel 1467
auf Nürnberger Art 1469
auf Franzöſiſche 1469
in Salzwaſſer 1470
fricaßirt zuzurichten 608
gefüllt — — 608
auf Sicilianiſche Art 609
ſiehe Cucumern.

H.

Habermehlmus 701
Habermehlſuppe 187
— Wurzeln, zu fricaßiren 600
Häfen, kupferne 5
Hagebuttenbrühe, über Wildpret, u. d. g. 824
Hagebutten, zu dörren 1460

Hagebutten, einzumachen 1389
— gedämpft 631
gefüllt 1350
Lebzelten 1294
Marmelade 1389
Mus 692
Salze 1192
Suppe 147
Torte 1027
Hahn, ſiehe Welſcher Hahn
Halbfiſchpaſtete 955
Hammelsbraten 389
— — Ragout davon 339
Bruſt zu farciren 54
Fleiſch, was dabey anzumerken 384
Bruſt en Grillade 386
Fleiſch, mit einer Brühe 384
— mit weiſſen oder Savoyerkohl 385
— mit Rüben 385
Carbonade 502
Paſtete, kalt oder warm 907
— — geklopft 911
Füſſe gefüllt 391
Hinterviertel 501
Hals, Franzöſiſche Art 390
Keule anzuſchlagen 499
— zu braten, und mit Endivien zuzurichten 496
— — geſpikte, auf des Delphins Manier 497
— — Wildpret Art 497
gefüllt 386
auf Königlich 387
gerollte 388
zu zerſchneiden 100
Keulepaſtete, am Spieſe gebraten 905
Hammelkeule-Paſtete mit Schinken 906
— Mürbbraten mit Cucumern zuzurichten 500
Nierlein zu braten 502
Ribbenſtük — — 501
Rücken, zuzurichten 501
Schlegel zu braten 498
— gehakt gebraten 498
Schulter, an Spieſſe zu braten 500
Wänſte zu füllen 390
— von gefüllten, ein gutes Gericht 390
Zungen, mit Ragout 392
— mit einer Sauſe 391
Torte 1056
Paſtete, mit Blut 928
— auf andere Art 929
Haſelhuhnpaſtete 888
Haſelhühner, zu verwahren u. aufzubehalten 1490
Haſelnüſſe, lange friſch zu erhalten 1453
Haſen, in Böhmiſ. Brühe 416
— mit einer Coulkige zu braten 513
recht gut zu braten 513
gehakten — — 514
gebratenen, mit Ragout 515
— mit ſaurem Kohl 515
junge, gefüllt zu braten 514
— geſpikt — — 513
zu dämpfen 415
junge, auf Schweizeriſch zuzurichten 416
in eine Paſtete vorher zu präpariren 830
zu trenſchiren 91
von Zuckerzeug 1321

Haſenkuchen 417
— Oehrlein zu backen 1153
Paſtete, kalt 897
— ohne Knochen, kalt 898
warm 897
Pfeffer zuzurichten 417
Torte 1064
Potage 223
Häuptleinsſalat 1173
Hauptmorſchellen 1306
Hausbrod, von Zucker 1273
Hauſenpaſtete 948
Haußeßig, anzuſetzen 1186
Hechte, blau abzuſieden 260
— mit Auſtern 264
zu backen 271
in Oel zu braten 273
mit einer Capernbrühe 268
mit Erbſenbrühe 275
mit Citronenbrühe 263
mit Meerrettigbrühe 264
in Spaniſcher Brühe 273
mit zerlaſſener Butter 268
mit Knoblauch 274
mit Krebſen u. Klösgen 269
mit Morcheln 269
auf Pohlniſche Manier 261
mit einer Rahmſouſe 263
eine Roulate an Fleiſcht. 270
in einer Sardellenſouſe 262
in ſauren Kraut 272
mit ſchmalen Stücken 271
mit Senf 264
mit deutſcher Sauſe 265
mit kleinen Roſinen 265
mit Stockfiſch 267
gebackene, in Butter 277
gefüllt zuzurichten 266
geſalzene, in Peterſilienkraut zuzurichten 274
Hechte, zu mariniren 275
— zu ſpicken 275
zu trenſchiren 102
einzumachen 1500
lange zu erhalten 1497
Paſtete, von ganzen Hechten 936
— eine andere Art 937
ohne Gräten 940
von weiſſen Fleiſch 939
mit ſauren Kraut 939
Potage 202
— gefüllte 203
Sulze 1214
Suppe 176
Torte 1067
Lebertorte 1067
Hefencollatſchen 1148
— Küchlein 1096
— mit Zwetſchgen 1097
Torte, auf Wieneriſch 1016
Krapfen 1127
Strauben 1141
Henne, vorzubereiten 424
— in einer Capernſouſe 428
mit Krebſen 431
alte, mürbe zu machen 442
Herbſtmus 708
Heringe, zu backen 278
— zu braten 277
Brühe über Fiſche 764
einzumariniren 278
mit brauner Sauſe 277
zu füllen 277
als einen Salat 276
Salat, mit Zwiebeln 1185
zu ſpicken 278
von Zuckerzeug 1123
Herrenmarzipan 1238
—— Niederländ. Art 1238

Herzförmige Kuchen 1081
Herzgen, von Zucker 1254
Herzogl. Marzipan 1241
Heydebrey 701
Heydniſche Kuchen 1086
Hiefen, ſiehe Hagebutten.
Himbeere, einzumachen 1353
— Compote 1379
Conſerve 1372
Saft 1396
Torte 1030
Hippen, von Quitten 1311
Hirnküchlein zu backe 1102
— Würſte zu machen 1512
Mus 709
Hirſch, von Mandeln 1292
Hirſchgeweih, zu backen 1158
Hirſchkeule, zu trenſchiren 98
— Rückenſtük, zu braten und Schulter zu braten 511
Paſtete 898
Fleiſchpaſtete 898
Wildpret, vorzubereiten, ehe es zugerichtet wird 409
zu dämpfen 409
einzumachen 1491
zu kochen 410
Hirſen, welches der beſte 1444
— Mus in der Milch 700
Hobelſpäne, zu backen 1315
Hohles braungebackenes Zuckerwerk 1258
Hohlhippen, zu backen 1143
— auf Wiener Art 1145
Holbeerbrühe 825
— Eßig 1168
Brühe, über Rebhüner 825
Holderküchlein 1104
— Blüthſalze 1194
Holländ. Grützwürſte 1513
Holländerkäſe, eine alte 1523
— Zwiebak 1325
Hollundereßig 1188
— Blüthſalat 1181

Holz, welches tauglich 11
— hartes 12
— welches wird hart genennt, und warum wird es hart genennt 12
weiches, welches wird weich genennt, und warum wird es weich genennt 11
Gebrauch deſſelben 12
Honig, zu läutern 1332
— Brod zu backen 1272
Hopfen, zu dörren 1457
— warm zuzurichten 598
Salat 1177

Hors d'Oeuvres 1428
— — was vor Sachen dazu kommen 1429
Huhn, weiß zu braten 516
— gefülltes — — 520
junges, wie ein Rebhun 517
gebratenes, trenſchiren 82
— vorzulegen 83
gekochtes, zu trenſchiren 83
— vorzulegen 83
a la Daube zuzurichten 441
ſiehe Henne

Hühner, was bey denſelben zu merken 425
— zu farciren 55
in Böhmiſcher Brühe 436
mit einer grünen 437
mit recht guter Brühe 427
in einer ſchwarzen 439

Hühner,

Hühner, mit Erbſen 428
— mit Heringen geſpikt 439
mit Morcheln 438
mit Nudeln 436
mit Reis 436
mit Roſinen 437
mit Sellerie 427
mit Trüffeln 438
auf gemeine Art 529
gedämpft 440
gefüllt 440
bald mürbe zu machen 441
fett zu machen 1516
zu machen, daß ſie viel Eyer legen 1517
von Mandelz. gebratē 1286
— gefüllte 1287
gebratene, an Faſttägen 521
ſchön weiß zu ſieden 425
zu ſieden, daß man die Brühe trinken kan 426
geſchnittene, mit Schinken am Spieſe braten 527
— mit Auſtern 528
mit Krebſen 528
junge, gut zuzurichten 426
— mit Aal zubereitet 433
in einer Bräſe 429
mit Carviol 434
mit Citronen 435
in Fricaſſee 432
mit Krebſen, in Rag. 430
mit Morcheln 431
mit Peterſilienwurz. 434
auf Sicilianiſch 432
mit Königl. Souſe 435
mit Spargeln 434
mit Stachelbeeren 435
mit Auſtern 519
mit Capern 523
Hühner, junge, auf Bayeriſch zu braten 425
— — auf Engliſch zu braten 517
— auf Genueſiſch 518
mit Hechtſauſen 523
mit Karpfenſauſen 526
mit guten Kräutern 519
mit Krebſen u. Mandeln gefüllt 520
mit Lebern 526
auf Nürnberger Art 521
mit Sardellen 522
mit Schinken braten 518
zu zerſchneiden und vorzulegen 84
Hühnerfricaſſee 438
— Gehäcke 728
Leberngehäcke 729
Mus 705
Paſtete, warme 867
— von fetten 869
— mit Quitten 869
mit Trüffeln 868
— von jungen Hünern 867
in Markpaſteten 870
Paſtete, auf andere Art 871
Potage, mit Cucumern 181
— mit Endivien 183
mit geſpiktem Haſen 223
mit Kopfſalat 179
mit Spargelſpitzen 180
mit Portulak 180
Sulze 1208
Fleiſchſulze 1209
Suppe 148
— von Hühnerbeinen 160
von Hühnerlebern 160
deutſche, mit Fleiſchklößgen 161

Hühnertorte 1058
ſiehe welſche Hühner
Hukenſulze 1219
Hütlein, aufgelaufene 1155
— gebackene 1155
Hutzelbrod, zu backen 1171

J.

a la Jacobine, ein Eſſen zuzurichten 24
Jaßmineßig 1190
Jeſuitenbrod 1263
Ingber, einzumachen 1364
— was man dabey in Acht zu nehmen hat 1529
Johannisbeere 1352
— trocken einzumachen 1351
zu kochen 631
zu überzuckern 1337
überzuckerte 1300
Brühe 820
Krapfen 1129
Kuchen 1082
Marmelade 1389
Saft, gekochten 1396
— ungekochten 1396
Johannisbeerſulze 1202
— Suppe 177
Torte 1026
— von eingemachten Johannisbeeren 1026
Iſopſaft 1402
Italieniſches Blumenwerk, gebackenes 1125
— Salat 1184
Würſte zu machen 1510
Zwieback 1325
Julep, zu Säften 1403
Junge Hüner 84
Jungfernrahm 740
Junkturen, am Geflügel 79
Jus, von einem Capaun 771
— von Champignons 770
von Fiſchen 762
von Kalbfleiſch 771
von Rindfleiſch 772
— auf eine andere Art 773
von groſſen Zwiebeln 774
Sauſe 808

K.

Kabeliau, ſ. Cabeliau.
Kabiskraut 591
Kachelmus 706
— Oefen, Vollkomenheit 10
Kälber, was vor welche zum Schlachten genommen werden 1476
— zu mäſten 1515
Kälberne Würſte 1511
Käſe, von vielerley Art 1522
— Beſchaffenheit 1522
aller Hauptprobe 1524
wenn ſie zu kauffen 1524
zu verwahren 1524
die Madē zu vertreibē 1525
Schaafkäſe mild und herbe zu machen 1523
den Schaaf- und Kühkäſe ꝛc. zu Streichkäſe zu machen 1523
und Butter vorzulegen 106
gebackenes, auf Oblatē 1124
Köhl, ſ. Blumenköhl.
Krapfen 1130
Küchlein 1105
Kuchen 1096
— gegoſſener 1080
geſtreueter 1097
Schnitten 1193

Käsſtritzeln 1152
— Suppe 149
— welſche Manier 178
Torte 1019
Kalbsbraten, auf Schwäbiſche Art zuzurichten 945
— — übergebliebener 363
zu trenſchiren 99
Paſtete 917
Kalbsbrieſe, zu braten 494
— in Sardellenſauſe 495
geſpikt, am Spieſe 495
ragout, mit Champ. 374
— mit Krebſen, Morcheln, Trüffeln, ꝛc. 374
— geſpikt, mit einer Schinkencoullige 375
— a la Dauphine 376
mit Engl. Sauſe 375
— Torte 1055
Kalbsbruſt, zu farciren
— zu füllen u. braten 484
gefüllte, am Spieſe zu braten 485
Paſtete 914
Potage 220
zu trenſchiren 101
Kalbfleiſch, welches vor das beſte gehalten wird 352
— was vor welches genommen wird 352
was ferner anzumerken dabey iſt 352
mit brauner Brühe 354
in einer Butterbrühe 357
in Capaunenbrühe 353
in Majoranbrühe 356
mit Citronen 355
mit Spek und Thimian 355
mit Spinat zu kochen 359
Kalbfleiſch, mit Trüffeln 356
— — zu dämpfen 358
gehakt, und in ein Nez gefüllt 359
— gelb zu kochen 358
mit Peterſilwurzeln 357
— geräuchertes 362
— was bey demſelben zu merken 352
— geklopftes, mit Wein 353
— mit Sardellen 354
zuſammen gerolltes 360
auf Franzöſiſche Art 360
auf Holländiſche 361
auf Niederländiſch 361
Carbonade 490
Coulis 782
Fricaſſee 357
Gallerte 1210
Jus 771
in eine Paſtete 880
Paſtete 907
— mit Krebsklösgen Spargel, u. d. g. 908
— gehakte Franzöſiſche Manier 910
— auf Italiäniſche 910
geklopfte 911
— von dicken Fleiſche aus der Keule 912
— vom Knorplichten Bruſtfleiſche 911
— von farcirt- und geklopfter Kalbsbr. 914
— Paſtetgen, kleine 915
— — von gehakten Kalbsbraten 915
— Potage 223
Ragout 358
Scheiben, geſpikte 362

Kalbfleiſchſulze 1209
— — Suppe, mit einer Coullige 164
— Suppe, mit Fleiſchklümpgen 164
— zu verwahren 1484
Füſſe, in Peterſilbrühe 365
— in ſaurer Brühe 366
in einer ſüſſen Brühe 365
— Paſtete 917
— pappierne 918
Gekröſe, zu kochen 366
— Italiäniſche Art 366
in einer Rahmſauſe 367
Paſtete 919
Hinterviertel, zu braten 486
— — gefülltes 487
— zu braten 488
Hirn, auf Italiäniſch 380
Kopf, zuzurichten 363
— mit ſeiner Haut 363
mit Engliſcher Sauſe 364
gebraten, zuzurichten 491
zu trenſchiren 95
Leber, in einer Bräſe 371
— in Zwiebelbrühe 367
ganze, zu braten 491
auf Königliche Art 492
auf Lioniſche Manier 493
gedämpft 368
gebacken 368
gefüllt in Netze 369
wie eine Hirſchleber 369
Plätzweiſe zuzurichtē 368
wie Vögel — — 370
Paſtete a la Princeſ. 916
Lunge, in Butterbrühe 373
— in einer Zwiebelbr. 372
geröſtete, zuzurichten 373
Mus, gutes 372
Kalbsmäglein 376
— — gefüllt zuzurichten 377
Milzlein, zu kochen 379
— zu füllen 379
Nieren, auf Semmelſch. 379
— Braten 484
Paſtete 917
Stük, marinirtes 486
Torte, von gebrat. 1054
— von gehakten 1054
Ohren, gefüllt 389
Ripplein, zu braten 490
— gefüllt, zuzurichten 381
Rücken, zu braten 485
Schlegel, gebeizten 489
— Paſtete, mit Auſtern 913
— vom Schenkel 914
— auf Wieneriſch 912
— Potage 221
Schulter, auf Wildpret Art, zu braten 488
Viertel, marinirtes 486
Wänſtlein, zu füllen 377
Zungen, gemeine Art 384
— am Spieſe, zu bratē 493
geſpikt zu braten 493
gefüllte, zuzurichten 382
im Ragout 381
Paſtete 929
Kalmus, feucht 1365
— trocken einzumachen 1365
Kappuskraut, ſ. Kombuskr.
Kardusſalat 1181
Karpfen, welche vor die beſten gehalten werden 280
— welche die geſundeſten 279
welche auszuſchlieſſen 289
woran die Güte eines fetten Karpfen zu erkennen iſt 280

Karpfen, Unterſchied derſelben 279
— blau abzuſieden 280
auf Lachsart zu ſieden 280
Probe, daß er genug geſotten iſt 280
in einer gelben Brühe 284
in einer Citronenbrühe 283
in einer kurzen Brühe 282
in einer ſchwarzen — 282
in einer Spekbrühe 281
mit Zwiebeln, in einer Pohlniſchen Brühe 283
in einer Zwiebelbrühe 283
zu backen 285
in Oel zu braten 286
einen gebratenenen, am Spieſe zuzurichten 284
— in einem Ragout mit Aal geſpikt 285
gefüllte 284
in einer Sulze einzumachen, um ſolche ein viertel Jahr aufzubehalten 287
lange zu erhalten 1497
Gehäcke, zu machen 286
zu farciren 57
zu zertheilen 102
Potage an Faſttägen 197
Paſtete 933
— auf andere Art 933
von ganzen Karpfen 935
mit den Gräten 935
Torte 1065
Fleiſchtorte, gehakte 1066
Milchtorte 1066
Zungentorte 1066
Kayſerpflaumen, groſſe, feucht einzumachen 1339
Kerbelſuppe 148
Kerbelkrauttorte 1048
Kieferbſen, zu kochen 603
Kimmerlinge, in Salzwaſſer einzumachen 1467
Kindbetterinſuppe 173
Kirſchen, aufgeſezte 629
— zu dörren 1460
trocken einzumachen 1333
— — ohne Steine 1334
ſaure, in Eßig 1473
lange friſch zu erhaltē 1452
gedämpft 630
geröſtet, zuzurichten 628
mit geröſtetem Brod 629
Compote 1376
Eßig 1187
Gehäcke 717
Kuchen 1081
Marmelade 1390
— von ſchwarzen ſauren Kirſchen 1390
Mus 688
Saft 1364
— auf andere Art 1390
welchen man unter den Wein ſchüttet 1395
ohne Zucker 1394
Sauſe, über allerley Wildpret u. Gebrat. 816
— über ſchwarz — 817
Sulze 1201
Suppe 149
Syrup 1418
Simmel zuzurichten 630
Torte 1025
— von eingemachten 1028
von Kirſchenmus 1027
Trauben zu machen 630
überzuckerte 1300
Spaniſche, zu überz. 1337

Klare Bouillonſuppe 159
Klatſchroſenſaft 1400
Kleingeſchnitten Brod 1274
Kleinigkeiten, von Marzipan 1244
Kluckhenne, ſ. Gluckhenne.
Knakwürſte, Welſche 1504
Knoblauchsbrühe, über einen Schlegel 818
Kochens Endzwek 15
Kochzucker, was es vor ein Zucker iſt 1225
— — zu läutern 1220
Köchin, was unter einer guten verſtanden wird 1
— was man von derſelben fordern kan 2
Königl. Marzipan 1242
Kohl, braunen langen 585
— farcirten zubereiten 581
gefüllten 579
gefüllt, am Spieſe gebr. 580
gemeinen Gartenkohl 586
mit Knoblauch u. Spek 579
rother, mit Fleiſchwürſten, auf Flanderiſch 581
Savoyer, oder weiſſen 582
— ein Gemüſe davon 583
ſauren, zu kochen 584
Welſchen, zuzurichten 586
— mit Knoblauch 587
gefüllt zu kochen 587
mit Käſe zuzurichten 588
Kohlrüben, oder Kohlrabi 589
— — gefüllt zuzurichten 589
Kohlſalat 1179
— Spröſſleinſalat 1180
Kohl, den grünen, friſch und gut aufzubehalten 1447
Kombuskraus 1466
— — zu kochen
Kopfſalat, gefüllten, a la Dame Simone 595
— — und gebackenen, a la Dame Simone 597
Kornblumeneßig 1191
Kräftige Potage, von jungen Tauben 179
— Suppe 150
Kränzgen, von Mandeln 1287
— — und Roſinen 1285
von Zimmet 1303
Krachender Rahm 741
Kräpflein, von Aepfeln 1128
— Eiskräpflein 1129
von Lebzelten 1317
von Lunge 1128
von Mandeln 1289
von Oblaten 1310
von Spinat 1128
Kräuter, welche das ganze Jahr über aufgetragen werden können 1427
— Potage 209
Säfte, allerhand 1403
Salat 1177
Torte 1047
Kraftbrühe, ohne groſſe Koſten zu Tunken 67
— — ſämige 795
Brodkrapfen 1131
Marzipan 1239
Morſchellen 1305
Torte 1009
Krametsvögel zu braten 561
— — in einer Paſtete zu präpariren 561
— — im Ragout zubereiten 476

Krametsvögel, zu tren-
ſchiren 89
— — zu verwahren 1492
Krankenſulze 1218
— Suppe 149
Krapfen zu backen 1126
— Baurenkrapfen 1126
Brandkrapfen 1130
Brügelkrapfen 1129
von Hefen 1127
von Eyerkäſe 1130
von eingemachten Jo-
hannisbeeren 1129
von Kraftbrod 1131
von Käſe 1130
von Mark 1128
Spießkrapfen, auf Wie-
ner Art 1127
Krauſer Kuchen 1085
— Marzipan 1237
Kraut, Niederſächſiſches 592
— ſaures friſches 592
— — auf andere Art 592
mit Oel zuzurichten 593
mit Schweinefleiſch 593
ſüſſes, auf gemeine Art 590
— gefülltes 591
weiſſes, friſch aufzub. 1447
Krautſalat 1174
Krebſe, wie vielerley Ar-
ten es giebt 288
— welches die beſte ſind 288
zuwege zu bringen, daß
ſie nicht wäſſerig werdē 288
auf die gemeinſte Art
zuzurichten 288
wie Auſtern 293
auf Engliſche Manier 291
auf Italiäniſches : : 292
mit grünen Erbſen 290
Krebſe, in einer Rahmſoſe 291
— mit Spargel 294
zu backen 294
an Spießlein mit Sem-
melkrumen beſtreuet 294
groſſe, zu füllen 292
als ein Ragout 289
zu ſieden 289
lange zu erhalten 1496
vorzulegen 103
Butter zu machen 296
Coulis — — 289
— an Faſttagen 767
halbbraunes an Faſt. 764
— an Fleiſchtägen 766
Coullige, gute, zu Suppē 295
Euter zu machen 291
Gehäcke 729
Kuchen 1087
Mus 705
Paſteten 950
— auf andere Art 951
Farcepaſtete 952
Paſteten, kleine 953
Potage an Faſttägen 192
Strudel 295
Sulze 1216
Suppe 150
Torte 1074
— auf andere Art 1076
Franzöſiſche 1076
v. gehakten Krebſen 1075
von Zuckerzeuge 1323
Kreſſen, zu ſieden 297
Krumme Mandelſtrauben
1141
Küche, wie ſie beſchaf-
fen ſeyn ſoll 2
— was vor Geräthe in
ſelbige gehöret 3

Küche, verſtehen, was hiezu erfordert wird 1
Küchenkräuter 1461
— — aufzubehalten 1460
— zu dörren 1461
Kuchen, allerhand gute 1081
— abgerührter 1095
Baumkuchen 1091
von Biſcuit 1085
auf Blech 1082
vom Brode 1096
— mit Aepfeln 1096
Büchſenkuchen 1087
von Butter 1082
von Chocolade 1086
von Citronen 1084
von Erbſen 1085
von Eyern 1092
Franzöſiſcher 1083
glacirte herzförmige 1089
gute, zu machen 1081
Heydniſche 1086
von Johannisbeeren 1082
von Käſe 1096
— gegoſſener 1080
geſtreueter 1097
von Kirſchen 1081
auf Königlich 1088
krauſer 1085
von Krebſen 1087
auf Mayländiſche Art 1085
von Mehl 1092
Mörſelkuchen 1086
Orangekuchen 1086
Pfannenkuchenteig 1108
— auf Nürnberger 1108
auf Schleſiſche Art 1109
von Piſtazien 1084
von Quitten 1083
von Rahm 1093
Kuchen, von Reis 1080
— mit Rindsmark oder Kalbsfett 1085
auf Savoyiſche Art 1083
Schweizerkuchen 1084
von Semmel 1093
von Spek 1094
— ſüſſer 1095
gerührter ſüſſer 1095
Spießkuchen 1089
Sternkuchen 1091
Wienerkuchen 1084
Ziegelkuchen 1090
anſtatt eines Confects 1087
Küchlein, von Aepfeln 1106
— Bauernküchlein 1103
von Brieſen 1102
von Eyern 1098
— und Mandeln 1098
— — wie Eyerformigte und gebackne 1099
Galanterieküchlein 1094
geblätterte 1093
gebrannte 1106
— länglichte 1107
gequollene 1093
gezerrete 1092
von Hefen 1096
— mit Zwetſchgen-oder Kirſchenmus 1097
von Hirn 1102
von Holder 1104
von Käſe 1105
kleine, in eine Suppe 1094
Kugelküchlein 1108
von Mandeln 1097
von Mark 1095
— mit Aepfeln belegt 1098
von Milch 1094
— auf Schwäbiſch 1095

Küchlein, im Model 1096
— Näpfgenküchlein 1100
von Pfifferlingen 1104
runde aufgelaufene 1092
Sackküchlein 1099
von Salbey 1107
Schwammküchlein 1106
von Semmeln 1095
Spritzenküchlein 1100
— mit Mandeln 1101
Waffelküchlein, v. Reis 1102
Kugelküchlein 1108
Kugeln, von Weichſeln 1136
Kühe, welche geſchlachtet werden ſollen, ꝛc. 1475
Küheuter, zu braten 484
— zu ſieden 351
Paſtete 930
Kühkäſe, zu Schmier- und Streichkäſe zu machen 1523
Kupfergeſchirr, zu reinigen 5
Küpferne Häfen, recht ſauber zu reinigen 5
— Keſſel und Geſchirre, was in Acht zu nehmen 5
Kürbſe, zuzurichten 609
— trocken einzumachen 1364
Mus 693
Potage mit Milch 216
Salat 1182
Suppe 178
Kuttelfleck, zu kochen 350

L.

Laberdans-Torte 1172
Lachs zuzurichten 298
— — daß er kalt zu eſſen 298
— in einer Sardell. oder Auſternſauſe 299
in einer kurzen Brühe 299
Lachs wie eine Wurſt 303
— zu braten 303
in einer poln. Brühe 299
grünen zu ſieden 298
geräucherten zuzuricht. 302
geſottenen zu ſieden 302
Mittelſtücke, Kopfſtück u. Schwanz a la briſe zuzurichten an Faſtt. 301
— — an Fleiſchtag. 300
Fleiſchſtückg. m. Champ. 306
— m. feinen Kräutern 306
— marinirt u. geback. 307
Scheiben auf den Roſt 304
— mit Champignons 305
— mit Krebscoulis 304
— geröſtete in br. Sauſ. 305
aufzubehalten u. verw. 1498
zu backen u. verwahr. 1499
über Land zu ſchicken 1458
zu zertheilen u. vorzuleg. 103
Paſtete mit Auſtern 943
— zur Faſtenzeit 944
— von friſchen Lachs 945
Kopspaſtete 943
Stückgen 945
Potage 206
Torten von gehackten 1072
— v. in Scheiben geſchnittenen Lachs zu machen 1071
Lacktucke über die Zeit friſch zu erhalten und einzumachen 1366
— warm zuzurichten 597
Stengel warm zubereit. 598
Laiblein zu backen 1166
Lämmer-Paſtete 907
Lammfleiſch gut zuzur. 393
— in einer Butterbrüh 396
in einer Capernſauſe 394

Lammfleiſch in Peterſilie 304
— mit einer Rosmarin oder Majoranbrühe 395
— mit jungen Hopfen 395
— mit einer Speckbrüh 397
— mit ein. Stachelbeer 396
— auf Niederländiſch 393
— mit Spinat u. Sparg. 398
— mit Trüffeln und ꝛc. 395
— Fricaſſee 397
— im Ragout 398
in einer Paſtete zuzur. 830
Paſtete 907
Lammsbruſt zu farciren gefüllt und ungefüllt 504
— zu trauchiren 101
Boudinalſauſe, ꝛc. 400
Füſſe zuzurichten 401
— Fricaſſee 401
Köpfe zu braten 505
— zuzuricht. auf engl. 399
Kopfspotage 184
Schlegel zu braten 504
Viertel auf engl. brat. 503
auf eine andere Art 503
Boudinade 505
ganz zu bratē 1273 u. 1263
Lamm, ganz zu braten 502
Lampreten, was es vor Fiſche ſind 310
— zuzurichten 310
ferner zuzubereiten 311
mit einer ſüſſen Sauſe 311
zu backen 312
auf den Roſt zu braten 310
zu ſieden 504
Langes-Brod 1273
Lang u Dockiſch gebackene Mandeln 1281
Lattich-Salat 1174
Latwerge von Aprico ſ. 1404
Latwerge von Borſtorfer Aepfeln 1404
— von Citronen, rothe 1417
— — u. Quitten 1403
von Pfirſichen 1404
von Quitten 1415
— rothe durchſicht. 1415
— gewürzte u. brock. 1416
— ungeſottene 1416
allerhand, zu machen 1403
Läutern den Kochzucker 1220
Lebern von Aalraupen 233
— von einer Gans in einer Paſtete zuzurichten 875
u. Speckfarſe zu allen Paſtet. v. Flügelw. 833
Suppe 175
Torte 1055
Würſte zu machen 1511
— — auf holl. Art 1512
Leb'kuchē Leipz., Nürnb. 1326
— weiſſe, u. v. Mandeln 1327
Brühe über Schlegel 825
über Schleg. u. Priſill. 826
— über Wildpretgebr. 826
— Spaniſche 805
Mus 704
Lebzelte v. Aepf. u. Quit. 1297
— von Citronen 1293
von Ziūt mit Citronen 1298
von Hagebutten 1294
von Mandeln 1293
von Pfirſichen 1299
von Piſtazien 1298
von Quitten 1294
— Genueſer 1297
— gewürzte 1296
— gläſerne 1297
— rothe 1296
von Zwieback 1298

Leb-

Lebzelten=Brod 1272
— Kråpflein 1317
Logiren, was es heißt 25
— wie es geſchiehet 25
wie mit Blut 25
wie mit Butter 26
wie mit Eyerdottern 26
Leichtes Gebackenes 1120
Leipziger Gebackenes 1114
— Lebkuchen 1326
Lerchen zu braten 555
— mit Speck zu braten 556
gefüllte 555
gebraten in ein. Brühe 556
mit Aepfeln u. Corinth. 476
im Ragout zuzuricht. 475
lange aufzubehalten 1492
über Land zu ſchicken 1493
Paſtete vorher zu pråp. 830
Paſtete 893
— auf andere Art 894
Torte 1063
Limonien einzumachen 1354
— auf eine andere Art
Brühe über Gebratenes 814
Linſen, worauf man beym
Einkauf derſelb. zu ſeh. 1446
Coulis 785
Potage an Faſttagen 191
Suppe 151
Torte 1044
Lorbeere im Vorrath 1461
Lungen=Gehåcke 729
— Kråpflein 1228
Torte 1056
ſuchts=Sulze 1219

M.

Maden, von den Kåſen zu vertreiben 1525
Mårkiſche Rüben zu koch. 605
— — braun zuzuricht. 605
Måſten die Capaunen 1518
— Endten 1521
Gånſe 1516
Hühner, welſche Hühn. 1519
Tauben 1521
das Vieh 1514
Magen=Confect 1303
— Morſchellen 1308
Hauptmorſchellen 1306
Falten zu kochen 350
Maiſen zu braten 350
Makronen 1244
— gefüllte 1247
— Torte 1010
Malvaſier = Mus 697
Mandeln, wie viel Gatt. 1537
— deren gute Kennzeich. 1438
aufzubehalten 1538
grüne, trocken einzum. 1363
candirte 1279
braun gebackene 1283
gebackene vom Teige 1282
Languedockiſch. gebak. 1280
von Zimmet 1281
auf Zimmet Art 1281
in Zucker gebackene 1279
— auf andere Art 1280
gebrannte, geröſtete 1279
von Teig glånzend 1283
weiß überzogene 1281
Aepfel 1291
Bilder 1233
Biſcuit 1246
Bögen auf die Torten 1285
Brezeln 1283
Bratwürſte 1503
Brod 1266
— Schwediſches 1266

Mandel=Brod Wiener 1267
— Brödgen, kleine 1270
Brühe über Hühner 821
— über einen Haſen 821
Citronentorte 985
und Citronencollatſch. 1148
Compoten v. grünen 1381
Craim 747
Eis 1231
Eyer, gebackne 1284
Fiſche, gefüllte 1292
Gebackenes 1118
— Moſcowittiſches 1111
Gehäcke 719
Hirſch 1292
Hühner, gebratene 1286
— gefüllte 1287
Käſe 736
Kränze 1250
— mit Roſinen 1285
Kräpflein, aufgehende 1289
— geröſtete 1289
Küchlein 1290
— mit Eyern 1098
— wie Eyer formirt
Lebkuchen, weiſſe 1327
Lebzelten, aufgehende 1293
— von Citronen 1293
Maultaſchen 1291
Milch 732
Mus 692
Paſtetgen 968
Pfifferlinge 1291
Plützgen 1289
Rahm 742
Rübleinkraut 1291
Salſe 1193
Schnitten 1133
Schnittgen 1287
Strauben, krumme 1141
Stritzeln 1288
Mandel=Strudel 982
— von bittern 985
— in Teig 984
— Spaniſche 983
Sulze 1206
Suppe 151
Teig zu Paſteten, ꝛc. 829
Torten, was dab. zu m. 976
— gehackte 982
— gute 976 u. 980
— ſchwarze 979
— in einer Schüſſel
— weiſſe 978
— Wiener 980
— — geläuterte 981
— — geſtifelte 981
— ohne Zucker 978
— mit Rahm 986
— Lerchen 985
Mangold zu kochen 595
Marzipan, ſ. Marzipan
Marillen=Gehäcke 719
— Torte 1033
Mariniren einen Aal 230
— eine Aalraupe 233
Bricken 246
Hechte 275
Heeringe 278
Lachs 307
Platteiſen 313
Schleyen 320
Tauben 452
Kalbsnierenſtük u. 4tel 486
Bricken zu verſpeiſen 247
Mark=Krapfen 1128
— Küchlein 1097
— mit Aepfeln belegt 1098
Paſtetgen 960
Torte 1049
— franzöſiſch 1051

Mars

Marmelade, Bedeutung 1383
— was vor Früchte daz. 1383
überhaupt zu verfert. 1383
von Aepfeln 1383
von gelben Apricoſen 1388
von grünen 1387
von Birnen 1384
von Hagebutten 1389
von Johannisbeeren 1389
von Kirſchen 1390
von ſchwarzen ſauren 1390
von Maulbeeren 1389
von Pflaumen 1389
von Quitten 1384
— durchſichtige 1386
— in einer Form 1386
— geſchabte 1386
— gewürzte 1385
Torte 1018
Marzipan von Anis 1239
— aufgeſprungener 1235
mit Citronen od. Pom. 1234
gefüllter 1237
glacirter 1229
gemeiner 1243
gleiſſender 1236
Herren-Marzipan 1238
— — auf niederl. Art 1238
auf Herzogl. Art 1241
Königlicher 1242
Kraft 1239
Krauſer 1237
von Mandeln 1234
von Muſcatenzeuge 1238
v. Salz, u. a la Princeſſ. 1243
Bänder, engliſche 1276
Bilder 1233
Blätter, ausgeſtochene
Blumen mit Eisſpiegel
Bretzeln 1240
Marzipan-Eisv. Mand 1231
— — rothes 1230
— von Tragant 1231
— von Zimmet 1231
Eisbaum 1230
Früchte 1241
Guß 1235
Kleinigkeiten 1244
Schiffgen 1241
Schlangen 1240
Spiegel, bunter 1230
— weiſſer 1230
Torte 1010
Wappen 1277
Maſt-Schweine Schlach 1477
— Vieh, was es ſäuft 1515
Maſtung der Kälber 1515
— der Ochſen 1515
— welche Ochſen am beſten, u. was vorzun. 1514
der Schweine 1516
Maulbeere einzumach. 1353
— Marmelade 1389
Saft, u. ohne Zucker 2397
Syrup 1420
Maultaſchen 1136
— von Mandeln 1291
Meyen-Mus 707
Meerrettig über die Zeit aufzubehalten 1447
in Vorrath aufzubeh. 1460
über eingebeizt Rindfl. 817
Mehl, wie vielerley 1438
— welches ſich am längſten hält 1439
am beſten zu verwahr. 1459
vor den Würmern 1439
braungebranntes, 64
weiß 66
Brey 686

Mehl=Kuchen 1092
Strauben 1145
Suppe 172
Melonen einzumachen 1354
— Mus 693
Potage 216
Torte 1032
Meßingene Keſſel zum Fiſchſieden ſauber z. halt. 5
Milch, wozu ſie dienlich 15
— Beignets 15
Blamanſchee 735
Brod zu backen 1167
Engliſche 734
Gebackene 733
Gehäcke 724
— mit Mandeln 725
Gelee 734
Küchlein 1094
— auf ſchwäbiſche Art 1095
Rahmſtrauben 1142
Speiſen allerhand
Sulze 1207
Suppe 156
— mit Mandeln 151
Torte, engliſche 997
Miſpeln einzumachen 1354
Miſtler zu braten 562
Mitonnage zu den Potag. 755
Mitonniren, was es bed. 26
Mode=Kuchen 1086
Mörſel=Kuchen 1096
Morcheln, zu braten 614
— zu dörren 1457
mit Ragout zuzuricht. 613
mit Rahm 613
gefüllt zuzurichten 614
ſüſſe zu machen 1164
Suppe 166
Torte 1047
Moſcowitiſches Mandel=gebackenes 1115
Morſellen von Citronē 1304
— vors Haupt u. Mag. 1306
kräftige 1305
vor den Magen 1307
von Quitten 1305
von Saurach 1307
vor den Schlag 1305
Mus von Aepfeln 686
—— mit Eyern 687
in Rahm, dürres 687
von Birnen 688
blaues, braunes 703
von Brod 704
von Buchweitzen 701
von Capaunen 704
von Citronat 695
von Citronen 689
von Datteln 694
von Erdbeeren 690
von Eyern 698
— ſüſſes 699
von Eyerdottern 698
von Feigen 691
von Fiſchen 705
von Gerſtenſchleim 701
grünes 703
von Habermehl 701
Herbſt=Mus 708
von Hiefen oder Hageb. 692
vom Hirn 709
vom Hirſen in der Milch 700
von Hühnern 705
Kachel=Mus 706
von Kirſchen od. Weichſ. 688
von Krebſen 705
von Kürbſen 693
von Lebkuchen 704
von Malvaſier 697

Mus von Mandeln 692
— Mayen-Mus 707
von Melonen 693
von Muſcaten 698
von Nudeln 702
von Nüſſen 694
von Pflaumen 688
von Piſtazien 695
von Quitten 689
von Reis mit Mand. 699
von Rockenbrod 703
von Roſenwaſſer 702
von kleinen Roſinen 691
Semmel-Mus 709
von Schnecken 706
von Schwad. in d. Milch 702
Schüſſel Mus 706
— mit Mandeln 707
Strauben-Mus 710
Sulzen-Mus 708
von Wein 695
— mit Eyerdottern 696
mit Zuckerbrod 696
von Weinbeeren oder kleinen Roſinen 691
von Zibeben 690
von Zuck. od. Eyerklar 697
Muſcaten-Brod 1269
— mit Mandeln 1270
Mus 698
Nüſſe einzumachen 1364
— und Blüthe 1530
Muſcateller-Trauben einzumachen 1350
— Zienlein 1313
Muſcheln zu braten 308
— candirte 1307
einzumachen 1502
zuzurichten 308
in Schalen zuzuricht. 308
Muſchel-Paſtetgen, kleine 357
Ragout mit weiſſer und brauner Sauſe 310
— zur Faſtenzeit 309
— an Fleiſchtagen 308
Sauſe 769
Suppe 174
Torte 1078
Mouſſerons mit Ragout 615
— Sauſe 799
Torte 1047

N.

Näpfgen-Küchlein 1100
Nelcken-Saft 1400
— Syrup 1421
Neunauaen, ſ. Lampret.
Niederländ. Marzipan 1238
Niederſächſiſches rothes Kraut zu kochen ſiehe Kraut.
Nieren, ſpaniſche 1156
Nierenbraten zuzuricht. 19
— zu trenſchiren 99
Nieren-Suppe 167
— Gehäcke 729
Nonnen-Brod 1274
Nudeln mit Erbſenbrüh 712
— in der Milch 712
Gehäcke 726
Mus 702
Potage auf italiäniſch 186
Teig recht zu machen 711
Torte 1019
Nürnberger Lebkuchen 1326
Nüſſe allerh. friſch erhalt 1453
— welſche, einzumach. 1361
— — weiß 1362
— gebacken 1163
— braun gebacken 1318

Nußſchelfenſaft 1399
Nüſſe, welche zu erhalt. 1458
Nuß-Mus 694
Salſe 1194
Sulze 1206
Suppe 177
Torte 1034

O.

Oblatengebackenes 1124
— — Kräpflein 1310
— Pläzgen 1310
Torte 1001
Obſt, vorzulegen 105
Ochſen, die geſchlachtet werden ſollen 1475
— welche die beſten zum mäſten ſind
zu mäſten 1514
Fleiſch, ſ. Rindfleiſch.
— zu räuchern 1181
Fuß, kalt zubereiten 351
— warm — — 351
Maulſulze 1210
Zungen zu räuchern 1481
Oel, trübes, aufzuklären 1527
— am beſten zu verwahren u. aufzubehalten 1528
Ofen, was eigentlich ein guter und bequemer ſey 9
— ob Kachelöfen auch dieſe Vollkomenheit haben 10
zuzurichten, daß man gleich eine warme Stube bekommt, ꝛc. 10
Bratofen, Beſchaffenheit 10
Olivenbrühe, über einen Reh- oder Gemſenſchl. 823
Ollapodridpaſtete 852
— — von Krebsteig 854
Suppe 163
Ollapotridtorte 995
Orangenkuchen 1086

P.

Pain du Veau 1170
Panadenmus 704
Paſteten, zerſchiedene Arten derſelben 829
— wie alle Sachen präparirt werden müſſen 829
ſie müſſen einmarirt oder einpaßirt werden 831
wie werden ſie einmarinirt oder einpaßirt 832
wie lange eine jede backen muß 845
wie viel Mehl zu jeder genommen wird 845
aufgeſezte, ohne Teig zu machen 851
mit Blut 928
Cardinalspaſtete 852
en Crouſtade 850
auf Engliſch 846
auf Königlich 848
Oeſtreichiſche Manier 847
Ollapodridpaſtete 852
— — von Krebsteige 854
a la Princeſſe 855
auf Spaniſch 848
a la Mouſquetaire 858
von einem Godiveau oder Fülle 856
Schüſſelpaſtete 856
— — von Milchrahm-Butterteige 857
Tellerpaſtete 857
von Fiſchen 930
— kleine 932
von farcirten Fiſchen 931

Paſteten,

Paſteten, von gehakten Fiſchen 931
— v. Fiſchen, ohne Gråten 932
von Aal 941
— und Auſtern 941
von Auſtern 955
— auf andere Art 956
kleine, von Auſtern in Schalen 957
— — auf Hollåndiſch 239
von Braſſen 947
von friſchen Butten, ꝛc. 946
von einer Steinbutte 947
von Cabeliau 942
von Forellen 935
— und Karpfen, darinnen ſie ſamt den Gråten zu eſſen ſind 935
von Halbfiſchen 955
von Hauſen 948
von Hechten 936
— auf andere Art ohne Gråten 937
940
von weiſſen Hechtfleiſch 939
— — mit ſaurē Kraut 939
von Karpfen 933
— noch andere Art 933
von ganzen Karpfen Schleyen, ꝛc. 935
von Krebſen 950
— auf andere Art 951
von Krebsfarce 952
von Lachs mit Auſtern 943
von friſchem Lachs, kalt 945
von runden Lachsſtůckē 945
von Lachs zur Faſtenz. 944
von einem Lachskopf an Fleiſchtågen 943
kleine, von Muſcheln 957
von Rugetten 949
Paſteten, von Sandarten, Hechten, und ſonſt von allen Fiſchen ůberhaupt 946
— von Schnecken 957
von Schollen 946
von Stockfiſch 948
von Stör 947
von Caninchen, nebſt dem Coulis 927
von Hammelfleiſch, warm oder kalt 907
von einer Hammelskeule am Spieſe 905
— — mit Schinken geſpikt 906
von Hammelszungen 929
— — mit Blut 928
von Kalbfleiſch 907
— auf Engliſ. Manier 926
von Kalbfleiſch, mit Krebsklösgen, Spargel, ꝛc. 908
von klein gehaktem Kalbfleiſch, Franzöſ. Manier 910
— — auf Italiåniſch 910
von geklopftem Kalb- oder Hammelsfleiſch 911
warme, von dem knorplichten Bruſtfleiſche vom Kalbe, auf Italiåniſch 911
vom dicken Fleiſche aus einer Kalbskeule 912
kleine, von Kalbfleiſch 915
— von gehaktem Kalbsbraten 915
von farcirt und geſpikter Kalbsbruſt 914
von einer Kalbsbruſt, noch auf andere Art 914
von Kalbsbraten 917

Paſteten, vom dicken Kalbs=
ſchenkel, oder Priſillen,
kalt zu verſpeiſen 914
— von einem Kalbsſchle=
gel, auf Wieneriſche Art 912
— — mit Auſtern 913
von Kalbsfüſſen 917
— Pappierpaſtete 918
von Kalbsgekröſe 919
von einer Kalbsleber 916
von Kalbsnieren 917
von Kalbszungen 929
von Kühenter 930
von Lammfleiſch 907
von Rindfleiſch und an=
dern groſſen Fleiſchwerk 902
— auf Engliſche Art 902
kalt zu verſpeiſen 904
noch auf andere Art 904
von Rindszungen 905
von einem Schinkē, kalt 921
— — warm 920
von gehakten Schinken 922
von gekochten — kalt
von Schinken, und zwar
von Sulz, Wiener Art 923
von geräucherten = =
von Maynziſchen = = 922
und Weſtphäl. Schinken
auf Franzöſiſche Art 923
von Schweinszungen 929
von einem Spanferkel 919
von einem Auerhahn 888
warme von Capaunen 863
— — auf Wien. Art 866
von jungen Capaun. m.
Auſtern eine Weinpaſt. 865
v. Capaun ohne Knoch. 864
von gehakt. Capaunfl.
in geſtoſſenen Teig 863
Paſteten, von Endten, kalt 877
— — warm 876
— ohne Knochen kalt 878
v. wilden Waſſerendten 879
— — auf Wien. Art 880
von Faſanen 881
— auf franz. Manier 883
— mit Trüffeln 882
— und Pfauen 883
v. Flügelw. ohne Knoch. 881
von Gänſen 874
von Ganſeleber 875
von jungen Hähnen,
Tauben in Viertel, ingl.
v. Wachteln, m. Speck 867
v. ein. wild. Gans u. End. 892
von einem Haſelhuhn 888
v. einem welſch. Hahn 859
— — auf franz. Art 853
— — auf Portugieſ. 859
— — ohne Knochen 860
— — mit einer Sauſe 860
v. Hühn. u. Quitten 869
— in Mark 870
— auf andere Art 871
v. fett. Hühn. m. Trüff.
und andern Federvieh 868
— auf andere Art 869
von jungen Hühnern 867
— — mit Rahm 867
on Rebhünern 884
— auf andere Art 884
— ohne Knochen 885
— kalt — 885
— warm — 885
— kleine — 887
von Lerchen 893
— auf andere Art 894
von Schnepfen, warm 889
— auf andere Art

Paſteten,

Paſteten, von Schnepfen, auf franzöſiſche Art 89
— — auf Wieneriſche 89
von jungen Tauben u. Pariſer Art 87
— — auf Wiener Art 87
v. wild. u. zahm. Taub. 872
geblätt. Butterteige 873
von kleinen Vögeln 896
von Wachteln 895
von Haſen 896
— kalt und warm 897
— ohne Knochen 898
von Hirſchfleiſch 898
von Hirſch- und andern Wildpret 898
von einem Rehſchlegel auf Wiener Art 899
ſchwarz Wild, kalt 900
von Schweinwildprett 900
v. wilden Schweinkopf 901
von Wildprett alle zu 901
von Artiſchocken 959
von Carviol 958
von Caſtanien 960
von einem Gehäcke 963
von allerh. Kleinigkeit. 962
von Mark, kleine 960
von Semmelbrod 963
von braunen Kohl 959
Spaniſche 963
— kleine 964
von Spargel 958
mit kleinen Zwiebeln 961
zu zertheilen u. vorzul. 105
Brod 1273
Farce von Speck u. Leber zum Flügelwerk 833
Paſteten, von Schinken 834
— Gewürz 845
Ingredienzien u. Sauſenveränderung 832
Sauſe, zu allerley Paſt.
— zu allerley ſtarken Wildfleiſch u. Fiſchpaſt. 834
Rahm 743
Teig gut zu machen 737
— recht guter 839
— Blätterichter 841
— geblätterter franz. 842
— von Butter, mürbe 840
— — auf Wiener Art 841
— krachender 843
von Mandeln 844
gen von Eyerkäſe 968
von geblättert. Teige 967
Genueſer 964
kleine 966
von Mandeln 968
von Rahm 960
Paſtinacken zu kochen 600
Peckel zu machen 70
Peterſilie, welſche zu koch. 600
— gebacken 1164
Salſe 1195
Suppe 152
Wurzeln über die Zeit friſch u. gut aufzubeh. 1448
— einzumachen 1366
— Salat 1175
Pfannenkuchen zu mach. 674
— holl. mit Schinken geräuch Zung. od. Bratw 675
— kleine, mit durchgeſtrichenen Aepfeln 677
— — mit Johannisb. 677
auf Nürnberger Art
auf Schleſiſche Art 678

Pfan-

Pfannenkuchen mit Pickſlingen 674
— Teig zu backen 465
Pfauen-Paſtete 833
Pfeffer, was bey Einkauff. deſſ. in acht zu nehm. 1529
Pfeffernüſſe von Zucker 1259
— nüßlein 1316
Sauſe 821
Pfirſiche gedämpft zuzur. 627
— zu dörren 1458
v. Corbeil feucht einzum 1343
ganze in einer Sulze 1345
trocken einzumachen 1343
grüne — 1343
zeitige — 1344
Latwerge 1404
Lebzelten 1299
Salat 1183
Stritzeln 1152
Sulze 1202
Torte 1029
Pfifferlinge, gelbe zu koch. 610
— weiſſe — 610
von Mandeln 1291
Küchlein 1104
Pflaumen, groſſe feucht 1339
— — mit Zucker einz. 1340
welche grün bleiben 1339
unzeitige, trocken 1338
zeitige, — 1339
lange friſch zu erhalt. 1452
ſ. Zwetſchgen
Compote 1378
Marmelade 1389
Mus 688
Torte 1028
Piſtazien - Biſcoten 1250
Brod 1272
Pflaumen-Conſerve 1373
— Craim 747
Gebäcke 722
Kuchen 1084
Lebzelten 1298
Mus 688
Rahm 741
Torte 1035
Plätzlein von Mandeln 1289
— von Oblaten 1310
von Quitten 1311
von Zucker 1253
— ſpaniſche 1136
Platteiſe, was es vor fiſche 331
— in einer kurzen Brühe 314
noch auf andere Art 315
zu mariniren 313
als einen Salat 314
Pomeranzen zu kochen 634
— Blüth - Conſerve 1371
— Eßig 1188
Brod 1271
Brühe 813
— über Rebhüner oder ſchwarzes Wildpret 813
Compote 1382
feucht einzumachen 1360
trocken 1361
Gebackenes 1124
Salat 1182
Sulze 1205
Schalen-Sulzen 1206
Torte 1012
Waſſer-Conſerve 1371
Pommes a la Bourdal. 619
Portugieſiſch Gebacken. 1115
— Brod 1168
Zuckerbrod 1168
Portulack-Potage 210
— Salat 1176

Portulack-Stengelſallat 176
Potage, Bedeutung 32
— was hiezu kommt 32
an Faſttagen 184
a la Jacobine 191
Julienne 194
Garbure 215
Geſundheits-zur Faſtz. 214
— — an Fleiſchtag. 213
weiſſe auf Königlich 194
von allerl. kleinen Sach. 196
kräftige von Fiſchen 219
von Aal 192
von Bärſichen 199
von Barben 198
von Fröſchen 208
von Hechten 202
von gefüllten Hechten 203
v. gef. Karpf. am Faſtt. 197
von Lachs 206
von Rugetten 199
von Schleyen m. Zwieb. 202
von gefüllten Schleyen 200
von Schollen an Faſtt. 203
— an Fleiſchtag. 205
von Krebſen an Faſtt. 192
von Capaunen mit Auſt. 187
— mit Hühnern, mit
Endivien oder Sellerie 183
mit einem Capaun 218
von Endten oder andern
Geflügel mit Champign.
oder Trüffeln 212
— oder Gänſen, mit
gelben u. weiſſen Rüben 216
von jungen Gänſen ꝛc. 196
mit einen geſpickt. Haſen 223
von Hühnern, Krebſen,
Blumenkohl u. Artiſch. 218
von Hühnern mit ge-
füllten Kropfſalat 179
Potage von jungen Hühn.
mit Spargelſpitzen 180
— mit Portulack 180
von gefüllt. Hühnern m.
gefüllten Cucumern 181
v. jungen welſchen Hühn.
mit Endivien 183
— — mit Zwiebeln 183
m. einer gefüllt. Kalbsbr. 220
mit einem Kalbsſchleg. 221
von Lammsköpfen 184
von Rebhünern, braun. 193
kräftige, v. jungen Taub. 179
v. gef. Taub. m. Zwieb. 181
von Tauben u. Vögeln 222
von geſpickten Wilde 187
v. Nudeln auf ital. Art 186
von Semmelrinden 196
— braune in der Faſten 189
— weiſſe 189
— mit Krebscoulis 215
— mit Rebhünern br. 215
— mit Mußeronen 217
mit gefüllt. Brod an Faſt 210
— an Fleiſchtagen 211
von Braunkohl m. Schin-
ken u. Servelatwürſten 190
von Champignons 210
von kleinen Erbſen 208
mit Kräutern 209
von Linſen an Faſttag. 191
von Portulack an Faſtt. 210
von Artiſchocken 217
von Spargel an Faſtt. 209
von Kürbſen mit Milch 216
von Melonen 216
von Zwiebeln an Faſtt. 195
— — weiſſe 195
zu jeder Jahreszeit 221

Potage vielerley Art zuzur 138
— Brühe mit Kräutern
Coulis 752
— braunrothes 751
Mitonnage 755
Poupetons v. Blumenk. 556
— — mit Krebſen u. Reis 577
von lautern Fleiſch 855
Prinzeſſen=Paſtete 855
Probe der Karpfen und anderer Fiſche, daß ſie genug geſotten 280
Prunellen gedämpft 628
Purgirender Aepfelſyr. 1418

Q.

Quitten feucht einzumachen 1346
— trocken einzumachen 1346
daß ſie weiß bleiben 1345
ganze — 1347
in Model 1347
Spalten 1348
zu dörren 1458
lange Zeit zu erhalten 1451
zu kochen 625
wie gelbe Rüben zu koch. 625
und Birn zuſammen zu kochen 623
gedämpft 626
gefüllt 627
Biſcoten 1248
Brod, weiſſes 1268
gebackene 1160
Gehäcke 717
— aufgegangenes 717
eine ſchöne Farbe zugeb. 1347
Geſt 1304
Kuchen 1083
Lebzelten 1294
Quitten=Lebzelt. Genueſ 1297
— mit Borſtorf. Aepf. 1297
— gewürzte 1296
— gläſerne 1297
— rothe 1296
Muß 689
Salſe 1191
Schnee 1150
Strauben 1140
Sutze 1202
Suppe 176
Torte 1029
— von geriebenen 1029
Weck von Mandeln 1276
Compote 1377
Fleiſch 1311
Rüben davon gemacht 1319
Hippen 1311
Käſe 1311
Latwerge 1403
— durchſichtige rothe 1415
— gewürzt und brock. 1416
— ungeſottene 1416
Marmelade 1384
— durchſichtige 1386
— in einer Forme 1386
— geſchabte 1386
— gewürzte 1385
Morſchellen 1305
Pätzgen 1311
Saft 1391
— in Formen 1392
— — ſauerlicher 1393
— gewürzter 1393
— in Schachteln 1392
— ungekochter 1394
Strizeln 1309
— ſaure 1310
Syrup 1419

R.

R.

Räuchern den Aal 231
die Fiſche 1503
— die Friſchlinge 1490
die Gänſe 1485
Ochſenfleiſch 1481
— und Rindszungen 1481
das Rindfleiſch 1481
Schweinefleiſch 1482
— — was vor Stücke dazu genommen werd. 1482
Ragout, Bedeutung deſſ. 37
— Zurichtung 37
von Auſtern an Faſtt. 238
— — an Fleiſchtag. 237
an Bärſiche zu mach. 245
an allen kalten Braten 59
von Gänſen mit Aepf. 459
von welſchen Hahnen 465
von Hammelsbraten 389
von Hammelszung. 392
von Hirſchwildpret 411
v. Hirſchohren, Zungen 413
von Kalbfleiſch 358
von Kalbsbrieſen ꝛc. 374
— mit Krebſen, Morch. 374
— a la Dauphine 376
von Lammfleiſch 398
von Schnepfen 473
von Schweinsohren ꝛc. 404
von Tauben 452
von Krebſen 289
von Muſcheln z. Faſtenz. 309
— an Fleiſchtagen 308
— mit braun u. weiſſer Sauſe 310
von gebratenen Eyern 663
Coulis 752
Suppe von Kalbsbrieſẽ 166
Ragout-Suppe braune mit einem Markknochen 167
Rahm, v. Bruſtſl. d. Cap. 738
— von Chocolade 739
gebackener 736
gebrannter 737
auf Italiän. Weiſe 740
Jungfern-Rahm 740
krachender 741
von Mandeln 742
Paſteten-Rahm 743
von Piſtazien 741
von geröſteten Piſtaziẽ 742
Sammet-artige 745
von Spinat 743
ſüſſer 744
veloutirter 745
weiſſer leichter 745
Kuchen 1093
Paſtetgen 961
Sauſe 803
Strauben 1142
Suppe, ſüſſe 178
Torte, franzöſiſche 998
— od. Torte de Craim 1017
von lauter Rahm 1018
Rand einer Schüſſel mit Teig zu beſetzen 69
Rapunzel-Salat 1179
Ravigotte, heiſſe 759
Rebhüner zu braten 550
— gebrat. in einer Brühe 553
— mit Karpfenſauſe 552
— mit feinen Kräutern 551
— mit Schinken 550
— mit Trüffeln 551
mit einer Coulige 780
zu trenſchiren 84 u. 85
lange aufzubehalten 469
zu kochen 469

Rebhüner in einer B. ä, e 470
— mit Razout 470
mit Sellerie zuzuricht. 469
Capilotade zu machen 469
Coulis 780
—zu bräunl. zuber. Ger. 781
Jus 771
Magen- u. Lebergehäke 728
in eine Paſtete einzur. 830
Paſtete 884
— auf eine andere Art 884
— kalt 885
— warm 885
— kleine 887
ohne Knochen 885
Potage, braune 193
Schnitten 1132
Sulze 1210
Suppe, für Kranke 161
— und Caſtanienſupp 162
Torte 1061
Rebhuhn, woran ein junges erkannt wird 468
— zu erkennen ob es friſch getödtet oder alt ſey 469
Rebkeule zu trenſchiren 98
— gedämpft 415
Schlegel zu braten 510
— Keule od. Zehmer brat. 510
— — angeſchlagen zuzurichten 511
Rückenſtück zu braten
Schlegelpaſtete auf Wiener Art 899
Wildpret ſauer zu kochē 410
Reinetten=Aepfel Comp. 1374
Reis, wie viel Sorten 1443
—Kennzeichen eines gutē 1443
in der Fleiſchbrühe 710
in der Milch 710
Reis=Gebackenes 1162
— Gebäcke 723
Klöſe, oder Knöpflein 711
Kuchen 1080
Mus mit Mandeln 099
Suppe 165
— mit Wein 165
Torte 1018
Mehl=Torteletchen 1048
Rettich=Rüben über die Zeit ſchön friſch aufzubeh. 1447
Sallat 1180
Rindfleiſch, was darunter verſtanden wird 338
— eines jeden Stücks Benennung 338
was dabey zu beobacht. 338
was von alten zu halten 339
was beym Kochen in acht zu nehmen 339
wie es eingeſalzen wird 339
gut zu kochen 340
mit Meerrettig 343
mit Ragout zuzuricht. 343
mit Wein 344
mit Spargel 344
mit Wurzeln 340
auf engliſche Art 341
auf holländiſche Art 340
auf Weſtphäliſche Art 341
mit einer Citronenbrühe 344
ein Böuf a la mode 345
eingeſalzenes 346
gehakt zuzurichten 345
geräuchertes zu kochen 347
übergebliebenes zuzur. 348
wie Wildpret zu koch. 344
Scheiben zuſamm, ger. zu räuchern 1481
Jus 772
— auf andere Art 773

Rindfleiſch-Paſtete 902
— kalt zu verſpeiſen 904
— auf engliſche Manier 902
— noch auf andere Art 904
Suppe mit Nudeln 153
— mit Reis u. Peterſilw 153
Rinderne Würſte zu m. 1509
Rinds-Braten zuzuricht. 481
— an einem Spieſe gebraten mit ein. Capernſ. 481
— mit Gurken 481
Füſſe kalt zuzurichten 351
— warm 351
Kuttelfleck zu kochen 350
Maul zuzurichten 351
Lendenbraten zu brat. 480
Ribbenſtück auf engliſch 482
— gefülltes zu braten 482
— — m. Schinkenſauſ. 482
Riemen gepeizt zu brat. 483
Zunge mit Capern 348
mit einem Ragout 349
— friſche oder eingeſalz. 348
— geräucherte abzuſied. 349
— zu räuchern 1481
— Paſtete 905
— Torte 1757
Robert-Sauſe, braune 59
Rocken-Brod-Mus 703
Röhrlein von Zimmet 1308
Rollade v. Schweinköpf. 1308
Roſen-Conſerve 1369
— Saft 1400
— von Klatſchroſen 1400
— von rothen 1401
Eßig 1189
— Brühe über allerley Gebratenes 824
— — über Rebhühn. 824
Waſſer-Mus 702
Roſinen, was bey denſelb. zu merken 1539
— groſſe wie ſie ſeyn müſſ 1540
— wozu ſie verbraucht werden 1540
kleine welche die beſten 1540
zu verwahren 1541
Brühe 793
Mus 691
Torte 1019
— mit Mandeln 1020
Roßmarin-Brühe 819
— über allerl. Wildpr. 819
Blüth-Eßig 1189
Rothe Quittenzelten 1296
— Rüben zuzurichten 606
— in Eßig zu conſerv. 1462
— Sallat 1180
Rothes Eis 1230
— Zuckerbrod 1263
Roulate von Hechten 270
Rüben, gelbe zu kochen 603
— mit Mandeln zuzur. 604
— von Quitten 1319
Märkiſch. od. Bayriſch. 605
— — braun zuzur. 605
von ordinair. ein Gem. 604
rothe zuzurichten 606
— in Eßig und Salzw. 1462
über die Zeit friſch zuerh 1446
weiſſe zu kochen 606
Suppe 168
— von Märkiſch. Rüb. 167
Torte, von gelben 1044
— von weiſſen 1045
Rübleinkraut zu kochen 606
— von Mandeln 1291
Rückgrads-Braten zu trenſchiren u. vorzulegen 98
Rugetten-Paſtete 949

Rugetten=Potage 199
Rühreymit Aepfeln 645
Rundes Biſcuit 1246

S.

Sackküchlein 1099
Säfte, allerhand 1390
— was dabey in Acht zu nehmen iſt 1390
Safran, der Unterſchied 1531
— wie er beſchaffen seyn muß, wenn er gut iſt 1531
was bey Einkauffung deſſelben zu merken 1531
Saft, von Aepfeln 1391
— von Betomen 1402
von Birnen 1391
von Cardobenedicten 1402
von Citronen 1398
von Erdbeeren 1395
von Granatäpfeln 1399
von Himbeeren 1396
von Iſopen 1402
von Johannisbeeren, gekochter 1396
— ungekochter 1396
Julep 1403
von Kirſchen 1394
— ohne Zucker 1394
von Klatſchroſen 1400
— von rothen 1401
von weiſſen 1400
von Kräutern, allerh. 1403
von Maulbeeren 1397
— ohne Zucker 1397
von Nelken 1400
von Nußſchelfen 1399
von Quitten 1391
— in Formen 1392
— ſäuerlicher 1393
Saft, in Formen, gewürzter 1393
— — in Schachteln 1392
ungekochter 1394
von Süßholz 1399
v. unzeitigen Trauben 1397
von Violen 1401
von Weichſeln 1394
— welchen man unter den Wein ſchüttet 1395
Salat, allerhand 1172
— von Apricoſen 1183
von Artiſchocken 1178
— gemeiner 1179
v. blauē Kohlſprößlein 1180
von Blumenkohl 1178
von Brunnenkreſſe 1175
von grünen Bohnen 1179
von Capern 1183
von Citronen 1182
von Cucumern 1180
von Endivien 1172
Feldſalat 1173
Gartenſalat 1172
Häuptleinsſalat 1173
von Heringen 1185
von Hollunderblüthe 1181
von Hopfen 1177
Italiäniſche Manier 1184
von Kardus 1181
von welſchen Kohl 1179
Krautſalat 1174
von Kräutern 1177
von Kürbſen 1182
von Lattich 1174
v. Peterſilienwurzeln 1175
von Pferſichen 1182
von Platteiſen 314
von Pomeranzen 1182
von Portulak 1176

Salat, von Portulak-
ſtengeln 1176
— von Rapunzeln 1179
von Rettichen 1180
von rothen Rüben 1180
von Sardellen 1185
Schaafmäulerſalat 1173
von Schnecken 1184
von Scorzoneren 1174
von Sellerie 1175
von Spargel 1177
von Tartuffeln 1181
— warm zuzurichten 1174
von Wegwarten 1174
— Sprößlein 1176
von Zichorien 1174
von Zwiebeln 1182
gefüllten Kopfſalat,
la Dame Simone 595
Häupter, warm 597
Salbey, gefüllten 1163
— Küchlein 1107
Salſe, von Apricoſen 1192
— von Citronen 1194
von Erdbeeren 1193
gute, zu machen 1191
von Hagebutten 1192
von Holderblüthe 1194
von Mandeln 1193
von Nüſſen 1194
von Peterſilie 1195
von Quitten 1191
von Weichſeln 1192
von Weinbeeren 1193
Salſen, allerhand 1172
Salz, wie vielerley Arten
es giebt 1533
— was es vor Beſchaf-
fenheit mit dem Meer-
ſalze hat 1533
Salz, welches Steinſalz
genennt wird 1533
— welches das gemeine
oder geſottene Salz ge-
nennet wird 1534
eines guten, Kennzei-
chen 1535
aufzubehalten 1535
Cucumern, einzumache 1470
Sammetrahm 743
Sandartenpaſtete 946
Sandtorte 996
Sardellen, woran man
erkennen kan, daß ſie
gut ſind 315
— zu was vor Speiſen
ſie gebraucht werden 315
Zurichtung 316
Brühe, über Braten 799
— über einen Schlegel 800
Salat 1185
Sulze 1217
Suppe 173
Sauerampfertorte 1048
Sauerkraut, einzuma-
chen 1465
— Suppe 175
Savoyiſch Zuckerbrod 1264
Saurachmorſchellen 1307
Saure Quittenſtrizel 1309
Schaafkäſe, mild und
herbe zu machen 1523
— — zu einem Streich-
käſe zu machen 1523
Schaalmäulerſalat 1173
Schalotten, ſ. Chalotten.
Scheiterhaufen 1151
Schenktiſch, wie er be-
ſchaffen ſeyn ſoll 76

Schiffen, von Marzipan-
zeuge 1241
Schildkrötentorte 1079
Schinken, auf den Roſt
zu braten 508
— zu trenſchiren 97
zu verwahren 1483
von Mandelzeuge, Weſt-
phäliſche 1320
Coulis 782
Farce, zu den Paſteten
von Flügelwerk 834
Paſtete, kalt 921
— warme 920
von gekochten und ge-
hakten Schinken 922
— Schinken, kalt 925
von geräucherten 925
von Sulz, Wieneriſch 923
von Maynziſchen 922
von Weſtphäliſchen 923
auf Franzöſiſche Art 923
Torte 1065
Schlachtung, der Kälber 1476
— der Kühe 1175
der Ochſen 1475
der Schweine 1476
der Maſtſchweine 1477
des Viehes, wie man
durch daſſelbe ſich nütz-
lich in Vorrath zu ver-
ſehen hat 1474
— welche Zeit hierzu
am bequemſten 1474
was vor Vieh zu
ſchlachten 1475
Schlag- und Schwin-
delmorſchellen 1305
Schlangen, von Mar-
zipanzeuge 1240
Schlangen, von Zimmet 1323
Schleyen, zuzurichten 316
— zu backen 317
gefüllte zuzurichten 318
— auf dem Roſt zu
braten 320
marinirte, zuzurichten 320
— kalt — — 320
Fricaſſee, mit einer brau-
nen Brühe 318
— mit weiſſer Brühe 317
Paſtete, von ganzen
Schleyen 930
Potage, gefüllte 200
— mit Zwiebeln, in
brauner Brühe 202
Torte 1069
— von gefüllten 1070
Schmalz, zubereiten 1526
— Gebäcke 725
— mit Gries 726
Torte, Wiener 995
Schmerlen, vorzulegen 103
— ſiehe Grundeln
Schnecken, zu backen 1149
— zuzurichten 321
von Zuckerzeuge 1323
Mus 706
Paſtete 957
Salat 1184
Suppe 154
Schneeballen 1138
— truckene 1138
Schnepfen, auf Burgun-
der Art zuzurichten 472
— zu braten 557
gebratene, mit einem
Franzöſiſchen Ragout 557
gefüllt zu braten 558

Schnepfen, mit einer Coulige 473
— auf andere Art zu dämpfen 471
in eine Paſtete zu präpariren 830
Paſtete 889
— auf Franzöſ. Art 890
auf Wieneriſch 891
Ragout 473
Sauſe 793
Torte 1062
ſiehe Waſſerſchnepfen 560
Schnitte, wie vielerley beym Trenchiren vorkommen 80
Schnitten, von Anis 1123
— von Butter 1131
Engliſche 1133
gebackene 1132
gefüllte, von Semmel 1134
güldene 1134
von Käſe 1133
von Mandeln 1133
von einem Rebhuhn 1132
von Zucker 1134
Schnittgen, v. Mandeln
— von Zucker 1255
Schnittgebackenes, Engliſches 1116
Schöpſenfleiſch, ſiehe Hammelfleiſch
Schöpskeule, zu trenchiren und vorzulegen 100
Schollen, was es vor Fiſche ſind 322
— zu backen 322
mit braunen Coulis 322
Butterſchollen, ſiehe Butterſchollen 324
Schollenpaſtete 940
— Potage, an Faſttäge 203
— an Fleiſchtägen 205
Torten 1073
Schränkgebackenes 1121
Schüſſelgebäcke, krauſes 727
— mit Mandeln 727
Mus 706
— — mit Mandeln 707
Paſtete 856
— von Milchrahm-Butterteige 857
Schwedenmus, in der Milch 702
Schwäm̃e, einzumachen 1472
— auf Engliſche Art 1472
ſiehe Champignons 611
Schwammküchlein 1106
Schwarzes Hausbrod, von Zucker 1275
Schwarze Wildpretpaſtete 900
Schwediſch Brod 1265
— Mandelbrod 1266
Schweine, wenn ſie geſchlachtet werden ſollē 1476
— wenn ſie geſchlachtet und zubereitet werden müſſen 1477
ſo in der Maſt ſtehen, wie ſie zu ſchlachten 1477
wie ſie beſchaffen ſeyn müſſen, wenn ſie zum räuchern geſchlachtet werden ſollen 1476
zu mäſten 1516
Schweinenen Braten, zu braten 507
— — zu trenchiren 99

Schweine Fleiſch 402
—— gedämpft 402
geräuchertes, auf den Roſt zu braten 508
zu räuchern 1482
— was vor Stücke genommen werden 1482
Schweinsfüſſe, grillirt, oder auf den Roſt gebraten 404
—— mit Rüben 405
zu verwahren 1483
Keule oder Schlegel zu braten 506
— zu trenſchiren 98
Schweinskopf, wie einen wilden zuzurichten 403
—— Rollade zu machen 403
wilden, zuzurichten 414
— zu trenſchiren 96
friſchē, zu verwahrē 1482
Paſtete 901
Sulze 1211
Milzlein, zu braten 507
Niernlein — — 507
Ohren- u. Füſſeragout 404
Ripplein auf dem Roſt zu braten 507
— gekocht, mit Brod beſtreut, und auf den Roſt gebraten 402
Schlegelein, friſch zu braten 506
Schmalz und Schmer zu machen 1483
Wildpret, Zubereitung 412
— mit Kirſchenſauſe 412
mit Wachholderſoſe 411
Paſtete 900
Zungen, zu braten 508
Schweinszungen, geräucherte, zuzurichten 407
—— Paſtete 929
Schweinswürſte 1508
Schweizerkuchen 1084
Scorzoneren, fricaßirte 600
— Salat 1174
Wurzeln, einzumachen 1460
Sellerie, friſch und gut aufzubehalten 1449
— warm zu verſpeiſen 598
Potage 1175
Salat 1175
Suppe 154
Semmelbrodpaſtete 963
Semmel, gebackene 1154
— Kuchen 1093
Küchlein 1095
Muß 709
Rindenpotage, zur Faſtenzeit, bräune 189
——— weiſſe 189
mit Auſtern an Fleiſchtägen 196
mit Krebscoulis 215
mit Rebhünercoul. 215
mit Muſſeronen 217
Schnitten, gefüllte 1134
Suppe 172
Senf, auf Niederländiſch 1196
— auf Welſche Manier 1195
noch auf andere Art 1196
Sieden der Fiſche, was dabey zu merken 224
Sauſe, ſiehe Brühe.
— von Anſchovis 777
armer Leute 820
— mit Baumöhl 820
von Auſtern 768

Sauſe,

Sauſeblanſchee 809
— — oder gelbe Holländiſche, über allerley Fiſche 776
böſſeradt 810
über allerley Braten, weiſſe 755
von Butter, ſämige 803
von Capern, braune und weiſſe 794
von Charlotten, weiſſe 797
von Chocolate 804
a la Daube 777
Engliſche 790
zu Endten 792
gelbe, von Citronen 787
— — — mit Mandeln 788
von Weine 787
grüne 798
Hachee 776 und 809
von Hammelfleiſchjus mit Charlotten 796
von Muſcheln 769
von friſchen Mufferonē 799
in die Paſteten, derſelben Veränderung 832
zu allen ſtarken Wildfleiſchpaſteten 834
zu allerley ſchwarzen und weiſſen Paſteten 837
zu einer welſchen Hahn- und Capaunpaſtete 821
von Pfeffer 803
von Rahm 803
oder heiſſe Ravigotte 759
a la Reine 790
Remolade 798
Robertsſauſe, braune 759
— gelbe 786
Sauſe, von Sauerampfer, über Schollen, Butten, Lammfleiſch, u. d. g. 769
— mit Schinken 802
von Schnepfen 793
Spaniſche 789
ſüſſe 820
von Stachelbeeren 808
von grünen Stachelbeeren und Fenchel 807
von unreifen Traubenſaft 814
von Trüffeln 799
von Weichſeln oder Kirſchen, über allerley Wildpret 816
— über ſchwarzes Gebratenes 817
von Wein 804
mit Zwiebeln 802
mit kleinen Zwiebeln 1802
Soſiſichen, zu machen 1506
— — auf Holländiſch 1506
Spanferkel, zu braten 508
— gefüllt — — 509
ein wildes zuzurichten 510
zu füllen 407
a la Daube zuzurichten 407
auf teutſche Art 406
Fricaſſee 406
zu trenſchiren 94
Paſtete 9'9
zu ſchlachten 1477
Spaniſche Biſcoten 12 9
— Brod 1269 u. 1263
Cardans, ſ. Cardons.
Crippings 1 36
Nieren 1156
Zuckerpläzgen 1136
Würſte v. Spanferkel 1505.

Spargel, zu dörren 1456
— zu backen 572
in Eßig einzumachen 1464
in Oel zu braten 572
auf den Roſt — 573
gut zurechte machen 569
mit einer ſauren Brühe 569
warm mit Butter 569
— mit Eyern 570
mit kleinen Erbſen 571
mit Rahm 571
kleine, mit gelben Rübẽ 572
— warm zuzurichten, 570
Paſtete 958
Potage 209
Salat 1177
Suppe 155
Torte 1040
Spek- und Leberfarce zu allen Paſteten von Flügelwerk, 833
— Kuchen 1094
— abgerührter 1095
ſüſſer 1095
— gerührter 1095
Suppe 155
Torte 1051
Speiſe, einer jeden, ihren gehörigen Geſchmak zu geben 17
Speiſen, zu welchen Wein genommen wird 14
— — Bier — — 14
bey welchen man ſich der Milch bedient 15
Zurichtung 16
— was dabey in Acht zu nehmen iſt 16
abgekochte, was darunter verſtanden wird 21
Speiſen, abgeſottene, was man darunter verſteht 21
— verſalzene, wieder zurechte zu bringen 21
blanſchiren, was es heißt 24
legiren — — 25
mitonniren — — 26
a la braiſe, zuzurichten 22
a la Daube — — 23
— zu kochen 47
a la Jacobine, zuzurichtẽ 24
Anrichtung, was dab. y in Acht zu nehmen iſt 70
auf die Tafel zu ſetzen, wie es geſchehen ſoll 72
vorzulegen, allerneueſte Art 78
— was man dabey in Acht zu nehmen hat 81
zierlich zu zerſchneiden 78
ordentlich auf die Tafel zu ſetzen 72
Auffetzung, was dabey in Acht zu nehmen iſt 14
Auftragung, ſowohl an Fleiſch- als Fasttägen 1423
welche an Fleiſchtägen aufgetragen werden 1425
welche von Oſtern bis Johanni, an Fleiſcht. 1425
— von Johanni bis auf Remigiitag 1426
welche von Remigiitag bis zur Faſtenzeit 1426
welche zur Faſtenzeit aufgetragen werden 1426
welche bey einer kleinen Mahlzeit 1430

Speiſen,

Speiſen, welche bey gröſſern Mahlzeiten aufgeſezt werden können 1432
— — bey Hochzeiten 1433
Speiſegewölbe, wie es von der Speiſekammer unterſchieden iſt 8
— — was darein gehöret 8
Kammer, was ſo genennet wird 6
— wie ſie beſchaffen ſeyn ſoll 6
Spiegel, bunter a. Marz. 1230
— weiſſer — 1230
Spiegel-Eyer, falſche 666
Spieß-Krapfen v. Wien. 1127
— Kuchen 1089
Spinat zu kochen 593
— mit Krebſen 594
mit Zwiebeln 594
Kräpflein 1128
Rahm 743
Torte 1038
— Engliſche 1039
— Wiener 1041
— in feſten Teige 1039
Spitz- oder Stockmorcheln zu dörren 1457
Spitzwecken zu backen 1153
Spritzenküchlein 1100
— — mit Mandeln
Spritzgebackenes 1118
— — von Zucker 1120
Spulen von Zuckerzeuge 1254
Stachelbeere einzum. 1470
— trocken einzumachen 1352
grüne feucht 1352
rothe 1352
Compote von grünen 1379
— von rothen 1380
Stachelbeere zu kochen 631
— gedämpft zuzurichten 632
Sauſe 808
Torte 1030
Stahl-Sauſe 809
Stein-Butten-Paſtete 947
Stern-Kuchen 1091
Stockfiſch, welcher d. beſte 326
— was es vor ein Fiſch 326
zu backen 329
zu braten 329
einzuweichen 326
in einer Butterbrühe 328
in grünen Erbſen 329
in ſüſſen Rahm 328
gedämpft wohl zuzur. 327
gefüllten, zuzurichten 330
Paſtete 948
Torten, kleine 1073
Stör, was vor ein Fiſch 331
— zu rechte zu machen 331
gedörrten — 331
an Spieß zu braten 333
ein Gericht an Faſttag. 332
— an Fleiſchtagen 332
Fricandeau davon zu 331
mit feinen Kräutern 333
Paſtete 947
Strauben von Aepfeln 1159
— von Hefen 1141
Kränzlein 1143
krumme mit Mandeln 1141
von Mehl 1145
von Milchrahm 1142
von Quitten 1140
weiſſe 1142
welſche 1143
von Zucker 1140
— auf andere Art 1257
— mit Wein 1258

Strau-

Strauben=Muß 710
Strizeln von Aepfeln 1152
— von Käſe 1152
von Mandeln 1288
von Pfirſichen 1152
von Quitten 1309
Süſſe Morcheln zu mach. 1164
Süſſer Rahm 744
— — Suppe 178
Süſſe Kraut auf gemeine Art zu kochen 590
— — gefüllt zu machen 591
Süßholz=Saft 1399
Sulze v. Borſtorf. Aepf. 1200
— rothe von Aepfeln 1201
vor die Bruſt u. Huſten 1219
von Capaunen 1208
— vor Kranke 1209
von Citronen 1203
— gefüllt 1204
von Eyern 670
von Fiſchen 1212
— braune 1213
von Forellen 1214
von Hechten 1214
von Hühnern 1208
von Johannisbeeren 1202
von Kalb=u. Hühnerfl. 1209
von Kirſchen 1201
vor Kranke 1218
von Krebſen 1216
vor die Lungenſucht 1219
von Mandeln 1206
von Milch 1207
von Nüſſen 1206
v. Ochſenmaul u. Füſſ. 1210
von Pfirſichen 1202
von Pomeranzen 1205
— — od. Citronenſch. 1206
von Quitten 1202
Sulze von Rebhünern 1210
von Sardellen 1217
von Schweinskopf 1211
weiſſe 1218
von Zimmet 1207
allerhand zu machen 1197
Muß 708
Suppe von Aepfeln 138
— von Auſtern 138
mit Blumenkohl 170
Bouillon, klare 140 u. 159
Bier=oder Breyhahn 139
von Bratwürſten 139
braune mit Tauben ꝛc. 166
— Ragout=m. Markkn. 167
von Braunkohl u. Caſta. 171
von Brieslein 158
von Brühe, klare 158
von Brunellen 177
von Brunnenkreſſe 139
von Chocolate 140
von Citronen 141
von Endten 167
von Erbſen 141
— mit Speck 142
— blinde 170
— ſächſiſche 170
von Erdbeeren 143
von Eyern 142
von Eyerdottern 142
von verlohrnen Eyern 143
Faſtenſuppe 144
von Fiſch=Roggen 144
franzöſiſche 144
gebrannte Waſſer= 145
gefüllte 145
gehackte 146
geriebene 146
von Gerſte 147
grüne, mit Erbſen 69

Suppe grüne franzöſiſche 159
— von Habermehl 147
von Hagebutten 147
von Hechten 176
von Hühnern 148
— ordinaire teutſchen 161
— Enten, Tauben ꝛc. 169
von Hühnerbeinen 160
— Lebern 160
von Johannisbeeren 177
von Käſe 149
— auf andere Art 178
von Kerbelkraut 148
von Kalbfleiſch 164
mit einer Coullige 164
für Kindbetterinnen 173
von Kirſchen 149
kräftige 150
für Kranke 149
von Krebſen 150
noch eine andere
von Kümmel 176
von Kürbſen 178
von Leber 175
von Linſen 151
von Mandeln 151
weiſſe Mandelcoullige 157
von Mehl 172
von Milch 151
mit Mandeln 152
von Morcheln 166
von Muſcheln 174
von Nüſſen 177
von Nieren 167
Olla potrice 163
mit Peterſilie 152
von Quitten 176
von Rahm, ſüſſe 178
v. Rebhühn. für Krank. 161
von Reis 165
Suppe mit Rebhünern 162
— mit Wein 165
a la Reine 157
von Rindfleiſch m. Nud. 153
mit Reis u. Peterſilie 153
von Rüben 168
von Sauerkraut 175
von Sardellen 173
von Schnecken 154
von Semmeln od. Weck 172
mit Spargel 155
mit Speck 155
Waſſer⸗ 173
Wein⸗ 155
welſche Waſſer⸗ 156
von Zellerie 154
von Zwiebeln 157
vielerley Arten 138
Syrup von Aepfeln 1418
—— purgirender 1418
von Alkermes 1422
von Apricoſen 1419
von Citronen 1420
von Granatkörnern 1422
von Kirſchen 1418
von Maulbeeren 1420
von Nelken 1421
von Quitten 1418
von unzeitigen Traub. 1420
von Violen 1421
allerhand zu verfertig. 1418

T.

Tabacks⸗Rollen 1314
Tafeln ordentlich
mit Speiſen zu beſetz. 1423
— Beſetzung bey einer klei⸗
nen Mahlzeit 1431
— bey einer groſſen 1431
— bey Hochzeiten 1433

Tafel

Tafel Einrichtung 74
— Zierde, was dazu nöthig 75
Tartüffeln zuzurichten 607
— zu braten 608
Sallat 1181
Torte 1043
Tauben, junge 441
— zu backen 450
zu braten 543
gefüllte, am Spieß 543
— zu braten u. mit Trüffeln zuzurichten 544
— mit einem Ragout 545
auf eine andere Art 545
wie Rebhühner zu brat. 546
wilde zu braten 549
gebratene m. Artiſchock. 547
— mit Mark 547
— auf Königlich 548
an Santout zu braten 549
Compote braune 446
— weiſſe 446
mit einer Coullige
ein Eingemachtes davon zu machen 442
zu farciren
Fricandeau 445
Fricaſſee mit Blut 447
zu fricaßiren 446
gedämpft 448
— auf welſche Art gefüllt 448
— mit Schinken-Rag. 449
geſpickt mit Capern 451
mit Krebſen 444
marinirt zuzurichten 452
mit Mandeln u. Roſin. 447
a la Sainte Menehout 451
gut zu kochen 442
in der Pfanne 443
Tauben-Ragout 452
— Potage, kräftige 179
— mit Zwiebeln 181
und Vögel-Potage 222
Coulis 784
wilde, in eine Paſtete 830
Paſtete v. zahm. u. wild. 872
— von geblätterten Butterteige 873
— nach Pariſer Art 871
— auf Wiener Art 871
Torte v. jungen Taub. 1059
— von wilden — 1060
von Zuckerzeuge 1320
einzukochen 1488
zu mäſten u. fett mach. 1521
Teig zu verfertigen, wom. allerhand ausgeback. w. 68
— — um den Rand einer Schüſſel damit zu beſez. 69
wo Zucker darüber gerieben wird 69
rechten guten zu Paſt. 839
zu allerley ſtarken Wild- Fleiſch- u. Fiſchpaſt. 834
zu allerley ſchwarz und weiſſen gemeinen Paſt. 837
von Butter, mürb zu Paſteten 840
krachenden zu Paſtet 843
Mandel zu Paſtet. ꝛc. 844
zu Pflaumenkuchen
von Tragant
wie vielerley zu den Torten bereitet wird 869
— von Butter abger. 970
— — geſchlagenen 969
— — mit Rahm 971
— — warm 971
— ſpaniſchen 972

Teig

Teig ſüſſen, zu verfertigen 972
— Blättlein 1154
Teller-Paſtete 857
Tinctur zum Zuckerfärb. 1228
Tiſche Beſetz. u. Einricht. 74
— wie ſie ſeyn müſſen 74
Torte, was eine heiſſe 969
— von Aal 1068
— in Stücken 1069
abgetriebene 993
admirable 992
von Aepfeln 1021
— en Craim 1021
— mit Quitten 1022
von Franzäpfeln 1024
von Aepfelrahm, franz. 1022
— — auf eine andere franzöſiſche Manier 1022
— — noch auf andere Art 1023
von Aprikoſen 1026
von Artiſchockenböden 1041
— — mit Rahm 1042
— — mit Zucker 1042
— — auf eine andere Art 1042
von Auſtern 1077
von Bärſichen 1070
von Muſcatellerbirnen 1028
von Birnen 1024
von Franzbirnen 1025
Biſcuit-Wiener 998
von Brod 1000
— Wiener 1000
von ſchwarzen Brod 999
von Brunellen 1029
von Butter und ſüſſem Teige 1001
— und einem andern ſüſſen Teige 1002
Torte von Butterabgerührte gelbe 1002
— Coppenhagiſche 1003
— Franzöſiſche 1003
Carmeliter 993
von welſchen Capaunenfleiſch 1058
von Caſtanien 1033
von Champignons 1047
von Citronat 1011
von Citronen 1007
von eingemachten Citronenſchalen 1007
von grüner Citrone 1008
Citronen-Mandeltorte 985
en Craim 1017
Crocando 991
von Datteln 1034
Engländiſche 990
von grünen Erbſen 1044
von Erdäpfeln 1044
von Erdbeeren 1030
von Eyern 1004
— franzöſiſche 1005
— weiſſe 1005
von Eyerkäſe 1015
von feiſten Täublein 1079
von Feigen 1032
von Fleiſch 1052
von gehakten Fleiſch in Geblüt 1052
franzöſiſch feſtem Teig 1053
von Forellen 987
Fruchttorte 1035
von einem Gehäcke 1052
gerührte 1008
— kleine 1008
von Hagebutten 1027
von Hammelszungen 1506
von Hecht 1067

v Torte

Torte von Hechtleber 1067
— von Haſen 1064
von Hefen 1016
— auf Wiener Art 1016
von Hähnern 1058
von Himbeeren 1030
von Johannisbeeren 1026
von Käſe 1019
von Kalbsbrieſen 1055
— Nieren, und zwar
von gehackten 1057
Rippen und zwar von
gebratenen 1065
von Karpfen 1066
— Milch 1066
Zungen 1066
von Kerbelkraut 1948
von gehakten Karpfen-
fleiſch 1066
von Kirſchen 1025
— und zwar von ein-
gemachten 1028
Mus 1027
von Krebſen
— und zwar von ge-
hakten 1075
von Franzöſiſchen 1067
Krafttorte 1009
von Kräutern 1947
von Laberdan 1072
von gehakten Lachs 1072
von in Schnitten geſchnit-
tenen Lachs 1071
Leipziger 990
von Leber 1055
von Lerchen 1063
von Linſen 1044
Linzer mit Zimmet 994
von Lunge 1056
Makronen-Torte 1010
Torte von Mandeln, ſ. Man-
deln
— von bittern Mandeln 985
von Mandelrahm 986
von Marillen 1033
von Mark 1049
— franzöſiſche 1051
Marmeladetorte 1018
Marzipan 1010
von Melonen 1032
von Morcheln 1047
von Muſſeronen 1047
von Muſcheln 1048
Neapolitaniſche 989
von Nudeln 1019
von Nüſſen 1034
von Oblaten 1001
Ollapotrid-Torte 995
von Pfirſichen 1029
von Pflaumen 1028
von Piſtazien 1035
von Pomeranzen 1012
von Quitten 1029
von geriebenen Quit-
ten 1029
von Rahm 1017
— Engliſche 997
— Franzöſiſche 998
von lauter Rahm 1018
von Rebhünern 1061
von Reis 1018
von Rindszungen 1057
Ringeltorte mit Man-
deleis auf Wiener Art 1015
von Roſinen 1019
— und Mandeln 1020
von rothen Rüben 1044
von weiſſen — 1045
Sandtorte 996
v. ſauer u. ſüſſe Sachen 1001

Torte von Saurampfer 1048
— mit weſtph. Schinken 1065
Schmalztorte, Wiener 995
von Schnepfen 1062
von Schildkröten 1079
von Schleyen 1069
von gefüllten Schleyẽ 1070
von Schollen 1073
von Spargel 1040
von Speck 1051
von Spinat 1038
— Engliſche 1039
— Wiener 1000
von Stachelbeeren 1030
von weiſſer Stärke 996
von Stockfiſchen 1073
von Tartüffeln 1043
von jungen Tauben 1059
von wilden — 1060
von aufgezogenem Teige 987
von Trüffeln 1042
von allerley Vögeln und Flügelwerk 1064
von einem weiſſen Ueberzug 989
von Wachteln 1031
von Wein 1014
von Weintrauben 1032
von Zibeben 1020
von Zimmet 1013
von Zucker 1011
von Zuckerwurzeln 1045
von gelben Zuckerwurzeln 1046
von Zwetſchgen 1031
Torteletchen von Reismehl 1048
— kleine 1068
Torten, allerhand gute zu machen 969
— von Mandeln, was man eigentlich bey Verfertigung derſelben zu merken hat 976
was man zum backen derſelben und anderer Sachẽ ferner nöthig hat 973
Formen einzurichten, wenn man Torten oder Kuchen darinnen backen will 973
zu glaciren 974
Render oder Reiſe, wie ſie beſchaffen ſeyn müſſẽ 973
Teig, ſ. Teig zu den Torten
zu zertheilen und vorzulegen 105
Tragant-Eis 1231
— Teig 1324
Trauben-Compote, und zwar von unzeitigen Trauben 1378
— Syrup 1420
Trenſchiren, allerneueſte Art 78
— Bemühung, wer ſie übernimmt 78
was man eigentlich dabey zu merken hat 78
wie viel Meſſer und Gabeln man dazu braucht 79
wie viel Schnitte bey ſelbigen vorkommen 80
was man ferner dabey in acht zu nehmen hat 80

Trenſchiren, wie trenſchiret man die Artiſchocken 104
— wie einen Auer- oder Birkhahn 87
wie einen Capaunen 85
wie eine wilde Endte 91
wie eine zahme — 90
wie ein Faſahnhuhn 88
wie einen gebraten. Fiſch 102
wie ein trockenes und geräuchertes Fleiſch 98
wie die Forellen 103
wie eine wilde Gans 90
— zahme — 89
— Hammel- oder Schöps-keule 100
wie einen Haſen 91
— Hecht 102
wie ein gebratenes Huhn 82
— gekochtes — 83
wie junge Hühner 84
wie einen Kalbs- u. Nierenbraten 99
wie eine Kalbsbruſt 101
wie einen Kalbskopf 95
wie die Krametsvögel 89
wie einen Karpfen 102
wie den Lachs 103
wie eine Lammsbruſt 101
wie die Paſteten 105
wie ein Rebhuhn 84
wie eine Reh- Hirſch- u. Schweinskeule 98
wie einen Rückgradsbraten und Wildpretszehmer 98
wie einen Schinken 97
wie einen Schweinebraten 99
Trenſchiren, wie einen wilden Schweinskopf 96
wie ein Spanferkel 94
wie die Torten 105
wie die Wachteln 88
wie einen welſchen Hahn 86
wie eine welſche Henne 87
Triſanet 1317
Trübes Oel aufzuklären, zu reinigen und zu verbeſſern 1527
Trüffeln in einer Bröſe 615
— mit einer kurzen Brühe 616
mit Schinken 616
Sauſe 799
Torte 1042
Tunke zu legiren, wie es geſchiehet
Tunken allerhand zuzurichten ſ. Brühen u. Soſen.

V.

Ueberguß, brauner, zu Rindszungen, Kalbsköpfen, Endten, u. d. g. 66
Ueberflüßige Gerichte, was vor Sachen dazu kommen 1429
Ueberzuckerte Blumen 1299
— Johañisbeere 1337 u. 1300
Kirſchen 1337 u. 1300
Velontirter Rahm 745
Verlohrne Eyer zu machen 636
— — mit durchgeſtrichenen Johannisbeeren zuzurichten 637
Verſalzene Speiſen wieder zurecht zu bringen 21

Vieh zu mäſten und fett zu machen 1514
Viehes Schlachtung, dadurch ſich nützlich in Vorrath zu verſehen 1474
— — welche Zeit am bequemſten dazu 1474
— was vor Vieh zu ſchlachten 1475
Violen-Eßig 1190
— Saft 1401
Syrup 1421
Violblumen-Conſerve 1370
Ullie, deren Zubereitung 41
Ulmer Gerſte zu kochen 712
— Zuckerbrod zu backen 1167
Unterſchied des Geflügels in Anſehung der Güte ſeines Fleiſches 479
— der Krebſe 288
Unzeitige Pflaumen einzumachen 1338
— Trauben-Compote 1378
— Syrup 1420
Weinbeere einzumach. 1474
— feucht 1349
— trocken 1348
Vögel, wie ſie auszunehmen ſind 479
— ob ſie alle ausgenommen werden 479
welche ausgenommen werden 479
zu dämpfen 478
zu kochen und zwar allerhand 478
gebratene von Zuckerzeuge 1322
kleine, zu verwahren und über Land zu ſchicken 1493
Vögel-Paſtete 896
— Potage 222
Torte 1064
Vorgerichte Einrichtung durchs ganze Jahr an Fleiſchtagen 1427
— was vor welche als Faſtenſpeiſen aufgetragen werden können 1429
Vorlegung der Speiſen, allerneueſte Art 78
— — was man dabey in acht zu nehmen hat 81
der Artiſchocken 104
eines Auer- oder Birckhahnes 88
der Auſtern 104
der Butter und des Käſes 106
eines Capaunes 85
einer wilden Endte 91
einer zahmen 91
einer Faſanhuhn 88
gebratene Fiſche 102
trockenen und geräucherten Fleiſches 98
der Forellen 103
einer wilden Gans 90
einer zahmen — 90
der Grundeln oder Schmerlen 103
einer Hammels- oder Schöpskeule 100
eines Haſens 93
der Hechte 102
einer Hirſch- Reh- und Schweinskeule 98
eines gebratenen Huhns 83
eines gekochten — 83
junger Hühner u. Tauben 84

Vorlegung eines Kalbs- u. Nierenbratens 99
— einer Kalbsbruſt 101
eines Kalbskopfs 96
eines Karpfens 102
der Krametsvögel 89
der Krebſe 103
einer Lammsbruſt 101
des Lachſes 103
des Obſtes und Confeets 105
einer Paſtete 105
einer Rebhuhn 85
eines Rückgradsbraten und Wildpretzehmers 98
eines Schinkens 98
eines Schweinebratens 99
eines wilden Schweinskopfs 97
eines Spanferkels 94
einer Torten 105
eines welſchen Hahns 87
einer welſchen Henne 87
der Wachteln 89

W.

Wacholderbeere im Vorrath aufzubehalten 1461
— brühe über Hühner 818
— über Wildpret 818
Wachteln in einer Bräſe 476
— zu braten 563
in Fricaſſee 477
zu trenſchiren und vorzulegen 89
Paſtete 895
— mit geſtoſſen. Speck Torte 1060
Waffel-Küchlein 1103
Waffeln 1112
— ohne Hefen 1125
Wald-Schnepfen zu brat. 558
Wappen von Marzipanteige 1277
Waſſer, ob alles zum Kochen gebraucht werden kan 14
— wie viel zu einem Zuckerſud gehöret 1221
von Capaunen 826
von Hühnern 827
von Kalbfleiſch 827
Beignets 1091
Gehäcke 723
Hühnlein zu braten 561
Schnepfen zu braten 560
— mit Ragout zuzurichten 474
— mit Wein — 474
Taucherlein zu braten 561
Suppe 173
— gebrennte 145
— welſche 156
Wecken-Suppe 172
Wegwarten-Salat 1174
— Sprößlein-Sallat 1176
Sprößlein oder Keimlein zuzurichten 599
Wurzeln zu kochen 598
einzumachen 1463
Wurzeln einzumachen 1366
Weichſeln zu dörren 1460
— in Eßig einzumachen 1473
trocken — 1335
anzuſetzen 1335
— in Honig 1336
gebackene 1160
— aufgelauffene 1160

Weich-

Weichſeln ſ. Kirſchen
— Eßig 1187
— — Brühe, über Rebhüner und Capaunen 825
Gehäcke 717
Kuchen 1081
— zum Weichſelwein 1336
Mus 688
Saft 1394
— ohne Zucker 1394
welcher unter den Wein geſchütt wird 1395
Salſe 1192
Sauſe, über ſchwarzes Gebratenes 817
— über allerley Wildpret und Gebratenes 816
Torte 1031
Wein, zu welchen Speiſen er angewendet wird 14
— Craim 748
Mus 695
— von Eyerdottern 696
mit Zuckerbrod 696
Paſtete, von jungen Capaunen mit Auſtern 865
Sauſe 804
— gelbe 787
Suppe 155
Torte 1014
Weinbeere, unzeitige, einzumachen 1474
— — feucht einzum. | 1349
trocken — — 1348
Weinbeereßig 1188
— Mus 691
Saft, von unzeitigen Trauben 1397
— von zeitigen Weinbeere 1398
Weinbeerſaft ohne Zuck. 1398
Salze 1193
Syrup, von unzeitigen Trauben 1420
Weintrauben, lange Zeit friſch zu erhalten 1452
— Brühe, über Auerhahnen, Rebhünern ꝛc. 815
— auf andere Art 815
Torte 1032
Weiſſes-Brod 1274
— Compote, von Tauben 446
Coulis, an Faſttägen 774. und 778
Lebkuchen 1327
— Mandeln 1327
Pfifferlinge, zu kochen 610
Potage, auf Königlich 194
— von Zwiebeln, an Faſttägen 195
von Semmelrinden, zur Faſtenzeit 189
leichter Rahm 745
Rüben, zu kochen 606
Quittenbrod 1268
Sauſe, über allerley Braten 755
Strauben 1142
Sulze 1218
Weiß gebranntes Mehl 66
Weißfiſche, zu braten 334
— wie Orade einzumache 335
Weiß Kraut, friſch und gut zu erhalten 1447
— ſiehe ſüſſes Kraut
Wels, mit Butter zuzurichten 334
— mit grünen Erbſen 334
mit Rahm 334

Welſche Hahnen, zu braten 535
— — gebratene, mit einer Zwiebelbrühe 536
— gefüllte, mit einer Zwiebelbrühe, gebraten zuzurichten 536
zu farciren 55
in eine Paſtete vorher zu präpariren 829
Paſtete 859
und Capaunenpaſtete, mit einer Sauſe 860
Paſtete, auf Franzöſiſche Manier 859
— auf Portugieſiſch 859
ohne Knochen, nach Pariſer Art 860
Ragout, mit Krebſen u. einer Farce ꝛc. 55 u. 537
— mit Schinken u. Caſtanien 466
auf eine andere Art 86 und 87
Welſches Huhn, gebraten, und mit einem Ragout von Krebsſchwänzen zubereitet 537
— gebratē, mit einem Ragout von Auſtern 538
zu trenſchiren und vorzulegen 87
— Hühner, wenn ſie am beſten ſind 464
— mit Piſtazien, zuzurichten 464
in Stifeletten 467
zu mäſten und fett zu machen 1519
Welſche Hühner, wie pflegt man ſie abzuthun 464
Welſchen Kohl, zuzurichten 586
— — gefüllt, zu kochen 587
mit Käſe, zuzurichten 588
mit Knoblauch = - 587
Salat 1179
Welſche Nüſſe, lange Zeit friſch zu erhalten 1458
— gebackene 1163
braungebackene 1318
einzumachen 1361
— und zwar weiß 1362
Peterſilie, zu kochen 600
Strauben 1143
Waſſerſuppe 156
Weſpenneſter zu backē 1137
Weſtphäliſche Schinken, von Mandelzeuge 1320
— — ſiehe Schinken.
Wiener Kuchen 1084
— Mandelbrod 1267
Wilde Endten, zu braten 540
— — mit einer Coullige in eine Paſtete zu präpariren 881
Paſtete 892
— auf Wiener Art 881
Waſſerendtenpaſtete 879
Endtenpotage 212
— zu trenſchiren 91
Gans zu braten 541
— Paſtete 892
zu trenſchiren 90
Schweinskopf, zuzurichten 414
— zu trenſchiren 96
Paſtete 901

Wilden

Wilden Schweins Rückenſtük, zu braten 459
Tauben, zu braten 549
— in eine Paſtete zu präpariren 830
Paſtete 872
— von geblätterten Butterteige 873
Potage 187
Wildpret, einzubeizen 1486
— — und auf mancherley Art gut aufzubehalten 1486
einzuſalzen 1490
lange zu verwahren 1492
von Hirſchen und Gemſen einzukochen 1491
vom Hirſch vorzubereiten 409
— zu dämpfen 409
zu kochen 410
Ragout 411
mit einer Wachholderſauſe 411
Ohren, Zungen und Mäulern, ein Ragout zu machen 413
vom Reh ſauer zu kochen 410
Rehkeule, gedämpft 415
Zehmer, was ſo genennt wird 408
— zuzurichten 408
zu trenſchiren 98
von wilden Schweine mit Kirſchenſauſe 412
— — mit einer Wachholderſauſe 411
Brühe 818
— in eine Paſtete, zu präpariren und zurichten 830
Wildpretpaſtete, vom Hirſch oder andern Wildpret 898
— — von Hirſchfleiſch, kalt 898
von Rehſchlegel, auf Wiener Art 899
von ſchwarzen Wildpret kalt z. verſpeiſen 900
von Schweinen Wildpret 900
wie überhaupt alle Wildpret-Paſteten verfertigt werden 901
Potage 187
ſiehe Hirſch, ingleichen Rehſchlegel
Wurſt, vom Lachs 303
Würſte, gute, zu verfertigen 1503
— von Blut, auf Niederſächſiſche Art 1510
Blut- oder Schweißwürſte, zu machen 1508
Beloniſche 1507
Boloneſiſche 1507
Cervelatwürſte, auf Welſche Art 1504
— — in der Faſtenzeit zu verſpeiſen 1505
Grützwürſte, Holländiſche 1513
von Hirn 1512
Italiäniſche 1510
Kälberne, auf Franzöſiſche Manier 1511
von Leber, Franzöſ. 1511
— auf Holländiſch 1512
Rinderne Blutwürſte 1509

Würſte, Spaniſche, von Spanferkel 1505
Würſtlein, von Aepfeln 1156
— von Feigen 1156
Wurzeln, aufzubehalten 1460
— Brühe 796
Coulis 785
Torte, von gelben Wurzeln 1046
— von Zuckerwurzeln 1045

Z.

Zahme Endten, mit einer Coullige 784
— — zu trenſchiren und vorzulegen 90
ſiehe Endten 457
Gans, zu trenſchiren 90
— ſ. mehreres Gans 458
Zeitige Pfirſiche, einzumachen 1344
— Pflaumen, einmachen 1339
Zelten, ſ. Lebzelten 1297
Ziehmer, was alſo genennt wird 408
— zuzurichten 408
Zibeben, was bey denſelben anzumerken iſt 1513
— wie ſie beſchaffen ſeyn müſſen, wenn ſie vor gut gehalten werden 1540
zu verwahren 1541
Brühe, über Hühner und weiß Gebratenes 801
Gehäcke 719
gedämpft, zuzurichten 628
Mus 690
Torte 1020
Zichorienwurzeln, einzumachen 1366
— — Salat 1174
Ziegelkuchen 1090
Zierde der Tafeln, was dazu nöthig iſt 74
Zimmet, was man bey Einkauffung deſſelben in Obacht zu nehmen 1530
— Eis 1231
Gehäcke, aufgelaufenes 721
— mit Mandeln 721
Gränzgen 1303
Lebzelten, mit Citronen 1298
Mandeln 1281
— auf andere Art 1313
Nüßlein 1316
Röhrlein 1308
Schlange 1323
Strudel 1013
Sulze 1207
Torte 1013
Tortenbrod 1271
Würmer 1316
Zucker, wie vielerley Sorten es giebt 1535
— worzu er eigentlich verbraucht wird 1536
welcher vor den beſten zu halten iſt 1537
aufzubehalten und zu verwahren 1537
welcher zu den Confituren genommen wird 1224
vielerley Gattungen zu den Confituren 1224
ob man noch einen andern Zucker dazu nehmen kan 1225

Zucker, was der Kochzucker oder Caſſonade vor ein Zucker iſt 1225
wie er zu trockner Einmachung zu kochen 1331
zu läutern 1220
— ferner dabey zu zu merken 1221
Bilder, aufgelaufene 1232
— hohlgegoſſene 1231
vollgegoſſene 1232
Biſcoten 1249
Brezeln 1253. u. 1168
— kleine 1259
Brod 1259
— welches lange gut bleibt 1260
zum Wein 1261
a Dame Barbe 1301
a la Chancellerie 1300
a la Dauphine 1301
mit Citronen 1262
von Citronen 1265
Engliſches 1267
Franzöſiſches 1264
auf Franzöſiſche Art 1170
gelbes 1261
gutes 1169
von Jaſmin 1302
auf der Juden Weiſe 1264
langes 1237. u. 1263
von Mandeln 1266
— Schwediſches 1266
Wiener 1267
von Muſcaten 1269
— mit Mandeln 1270
mit Pomeranzenbl. 1261
Portugieſiſches 1168
rothes 1263
auf Savoyiſche Art 1264
Zuckerbrod, auf eine noch andere Art 1302
— — Schwediſches 1265
Spaniſches 1269
Ulmer 1167
weiſſes, von Quitten 1268
von ſchwarzen Hausbrod 1275
zu glaciren 1228
Eyer, geſtürzte 1256
— Ringe 1251
Farben, in die Zuckermahlerey zu bringen 1227
färbende Tinktur 1228
Fiſche, blaugeſottene 1322
— gebackene 1322
Früchte hohlgegoſſene 1231
— vollgegoſſene 1232
Gebackenes 1256
Gluckhennen 1321
Haſen 1321
Heringe 1323
Herzgen 1254
Krebſe 1323
Mahlerey, was vor Farben hierzu nöthig ſind 1225
— wie ſie verfertiget werden 1225
Mus 697
Pfeffernüſſe 1259
Pläzgen 1253
— Spaniſche 1136
Plätzlein 1253
Schnecken 1323
Schnee 1252
Schnitten 1134
Schnittgen 1255
Sieden, wie vielerley Graden dazu gehören 1221

Zuckerſpiegel, glänzender 1256
Sprizgebackenes 1120
Spulen 1254
Strauben 1140
— auf andere Art 1257
mit Wein 1258
Strezel 1263
Sud, wie viel Waſſer zu einem gehöret 1221
— a caramel oder a brule 1224
a caſſe 1223
a liſſe 1222
a perle 1222
a la plume 1223
a ſoufflee 1222
Tauben 1320
Teig von Tragant 1324
Torte 1011
Vögel gebratene 1322
Werk, allerhand gutes, zu machen 1220
— aufgelaufenes 1220 und 1251
flaches, braungebackenes 1259
hohles, braungebackenes 1258

Zuckerwurzeln, zu backen 601
— — Torte 1045

Zugemüſe, welche das ganze Jahr aufgetragen werden können 1427

Zurichtung, der Fiſche 224
— — wie ſolche geſchiehet 224

Zurichtung, der Speiſen Endzwek 15
— — was dabey in Acht zu nehmen iſt 16
Zwetſchgen, trocken einzumachen 1337
— — — noch auf eine andere Art 1338
zu dörren 1458
lange Zeit friſch zu erhalten 1452
zu backen 624
grüne oder friſche, zu dämpfen 624
zu füllen 624
zu kochen 624
dürre, zu kochen 625
Compote 1378
Mus 688
Torte 1031
Zwieback 1171
— Carlsbader 1326
Holländiſcher 1325
Italiäniſcher 1325
Brod 1273
Lebzelten 1298
Zwiebeln, in Vorrath aufzubehalten 1460
— Brühe, über alles Gebratene 805
— Pohlniſche, über eine Ribbe vom Rinde 806
Jus 774
Paſtete 961
Potage, braune, an Faſttägen 195
— weiſſe, an Faſttägen 195
Salat 1182
Sauſe 805
Suppe 157

Catalogus einiger Verlags-Bücher,

Welche bey

Michael Maklot,

Markgräfl. Badiſcher Hof-Buchhändler, auch Hof- und Canzley-Buchdruker zu Carlsruhe zu haben ſind

---

Abhandlung (neue) von dem Baume Acacia oder dem Schotendorne. Aus dem Franzöſiſ. überſ. von Maximilian Wilhelm Reinhard und mit einer Vorrede verſehen von Johann Jacob Reinhard, Marggräflich-Badiſchem würklichem geheimden Rath, 8. 1766 12 kr.

Agamemnon, ein Trauerſpiel in 5. Aufzügen aus dem Engl. des Herrn Jacob Thomſons, 8. 1771. 20 kr.

Anleitung, für angehende Catecheten und Schulhalter, der Jugend den kleinen Catechiſmus Lutheri nach dem Wortverſtand gehörig beyzubringen; darinnen ihnen die Hauptſtücke deſſelben in einzelnen Fragen zergliedert mitgetheilt werden. 8. Carlsruhe 1771

Anweiſung (kurze) zu dem rechten Verſtand des kleinen Catechiſmi in Fragen und Antworten für die Einfältigen und Schuljugend, zu dero nüzlichen Unerricht und Erbauung in ihrem Chriſtenthum geſtellt und in der untern und obern Markgrafſchaft Baden eingeführt. 8. 1770.

Arzneymittel (bewährte) für das Rindvieh, Schweine, wie auch Gänſe und Hüner, 8 1771. 6. kr.

Aufmunterung (treu gemeinte) des Baden-Durlachiſchen Landmanns zur Bienenzucht; wobey die groſſen Vortheile der Magazin-Körbe vor den bishero gewöhnlich einzelnen Behältniſſen gezeigt werden. Mit einer Kupfertafel 8. 1771. 15. kr.

Aufmunterung (patriotiſche) des Badiſchen Landmanns zu der Bienenzucht, 8. Raſtatt 1771. 10 kr.

Beyträge (Carlsruher) zu den ſchönen Wiſſenſchaften, 18 Stücke, oder 3 Bände eine geſchloſſene Monatsſchrift, gr. 8. 1761-1765 3. fl. 36 kr.

— Flor der Wiſſenſchaften und Künſte in unſerm Jahrhun-

derts

derte, in einer feyerlichen Rede an dem hohen Geburtsfeſt des Herrn Markgrafen zu Baden, Hochfürſtlichen Durchlaucht, geſchildert, 8. 1771. 12 kr.

Calender Markgräflich Badiſcher Hof- Staats- und Addreſſe in 12.

NB. Wird alle Jahre neu gedruckt.

Chapelle (des Herrn de la) Abhandlung von den Kegelſchnitten, von den andern krummen Linien der Alten und der Cicloide, nebſt ihren Anwendungen auf verſchiedene Künſte. Aus dem Franzöſ. überſ. und mit Anmerkungen verſehen von Joh. Lor. Böckmann. Mit 11 Kupfer gr. 8. 1771. 2 fl. 45. kr.

Commerells (M. Joh. Paul.) Canzelrede über den wichtigen Glaubensartickel der Höllenfahrt JEſu Chriſti, aus 1 Petri 3, 15-20 4. 1766 6 kr.

— — Oratio de Myſterio Trinitatis. 4. 1776. 12 kr.

Cotton oder Indiennen-Druck (völlig entdeckter) nebſt der Sächſiſchen Schönfärberey auf Leinen, Seide, Wolle und Leder; wie auch der Ausbeſſerung der Cotton-Blumen die durch vieles Waſchen erloſchen ſind. Mit noch mehrern nützlichen Künſten. Neue Auflage 8. 1771. 30. kr.

Cours complet & nouveau de Geographie univerſelle; ouvrage traduit de l'allemand du celébre Géographe, *D. Ant. Frideric* BÜSCHING; Tom. I. qui comprend le Dännemark, la Norwegue, l'Island, le Groenland & la Suéde. Nouvelle Édition, avec des augmentations & corrections qui ne ſe trouvent pas dans l'original, gr. 8. 1769. Papier collé. 2 fl.

Daire, Hiſtoire Orientale en quatre Parties. 8. a Amſterdam, & ſe trouve à Carlsrouhe. 8. troiſiéme Edition, Papier Collé 1771 1 fl.

Ebendaſſelbe ins Teutſche überſezt. Neue Aufl. 8. 1771 40 kr.

Deduction: Die Gemeinſchaft, als ein wahrer Grund der Erbfolge und der einzige Grund der Lehnsfolge derer Seitenverwandten, aus denen teutſchen Rechten dem Reichsherkommen überhaupt, und der Verfaſſung des Rheingräflichen Geſamthauſes, inſonderheit zur Behauptung des Rheingräflich-Grumbach- und Rheingrafenſteiniſchen Erb- und Lehnfolge-Rechts, in die Hälfte der erledigten Rheingräflich-Dhauniſchen Lande erwieſen. Mit Beylagen und vollſtändigem Regiſter, Fol. Neue Auflage 1762 4 fl.

De-

Deduction: Das Recht des Markgräflichen Hauſes Baden, auf das in der Grafſchaft Eberſtein belegene, dem Zuſtand des Entſcheid = Jahrs entgegen, im Jahre 1631. wieder eingeführte Gotteshaus Frauenalb und deſſen Zubehörungen, mit 390. Urkunden, und angehängter Supplication, fol. Carlsruhe 1772 4 fl. 30 kr.

Diderot (des Herrn) Klagen über ſeinen alten Schlafrock. Aus dem Französiſchen überſezt, 8. 1772 6 kr.

Einſiedler (der) ein Trauerſpiel in Verſen von einem Aufzuge. Neue Auflage. 8. 1771 Schreibpap. 12. kr.

Encyclopödie (kurze) oder allgemeiner Begriff der Wiſſenſchaften. Aus dem Französ. überſezt. Neue Auflage 8. 15 kr.

Gedanken von der Bevölkerung, als einer Auflöſung der in dem 1ſten Bande und 26ſten Stück der Carlsruher nützlichen Sammlungen enthaltenen Aufgabe. gr. 8. 1759. 8 kr.

Gedichte Conradin von Schwaben, mit einem hiſtoriſchen Vorberichte. Und die Gräfinn von Gleichen, beide mit einem hiſtoriſchen Vorberichte. 4. 1771 15 kr.

Gerſtlachers, (Carl Friedr.) rechtliche mit neuen Beweiſen verſehene Unterſuchung, ob ein catholiſcher Ordensgeiſtlicher, wann er mit Verlaſſung des Ordens zur evangeliſchen Kirche getretten, wiederum Erbſchafts fähig ſeye, 4. 1771. 15 kr.

Geſchichte (pragmatiſche) des Hauſes Geroldsek, wie auch der Reichsherrſchaften Hohengeroldsek, Lahr und Mahlberg in Schwaben. Mit 212 Urkunden, 8. Kupfern und zweyen Regiſtern gr. 4. 3 fl.

Greſſets Papperle in vier Geſängen. Der Frau von *** Aebtiſſin zu ** zugeeignet, aus dem Französ. überſ. 8. 1760 8 kr.

Günderode (H. W. von) Verſuch in Idyllen, 8. 1771 12 kr.

Hegelmaier (Tob. Godofred.) de Remiſſione Peccatorum ſub Vetere & ſub Novo Teſtamento, 8. maj. Charta Scriptoria. 1770 1 fl 30 kr.

Hübners (Joh.) zweymal zwey und fünfzig auserleſene bibliſche Hiſtorien aus dem alten und neuen Teſtament, der Jugend zum beſten abgefaſſet. 8.

Mal

Bayerische Staatsbibliothek München

Maleri (Jac. Frid.) Elementa etymologica Linguæ græcæ pro Tironibus ſuccincte edita. 8. 1750.

Malers (Jac. Fried.) Algebra zum Gebrauch hoher und niederer Schulen. Durchgeſehen, verbeſſert, vermehrt und mit einer neuen Vorrede begleitet, von Abrah. Gotthelf Keſtnern, Königl. Grosbritt. Hofrath und Profeſſor der Mathematik zu Göttingen, gr. 8. 1769 45 kr.

—— Geometrie und Markſcheidekunſt, durchgeſehen, verbeſſert, vermehrt und mit einer Vorrede begleitet von Abrah. Gotthelf Keſtnern, ꝛc. mit 9 Kupfertaf. gr. 8. 1767 1 fl. 30 kr.

—— Phyſik oder Naturlehre, zum Gebrauch hoher und niederer Schulen, mit 3. Kupfern. 8. neue Edition unter der Preſſe.

Marmontels (von) moraliſche Erzählungen. Aus dem Franzöſ. überſezt. 5 Theile, 8. 1769 jeder Theil 45 kr.

—— ebendeſſelben Beliſar, mit neuen Anmerkungen aus dem Franzöſ überſ. 8. 1769 45 kr.

Medicus (Fried. Caſp.) Geſchichte periodiſcher Krankheiten, 2 Bücher. 8. 1764 1 fl.

Miroudots (Herrn) Abhandlung von dem Raygraſe aus dem Franzöſiſ. überſ. Mit einer Vorrede Joh. Jac. Reinhards, Markgräflich-Badiſchen würklichen geheimden Raths. Zweyte Aufl. 8. 1765 12 kr.

Moſers (Joh. Jac.) Einleitung in das Markgräflich Badiſche Staatsrecht, gr. 8. 1772. 1 fl. 24. kr.

Moyens (les) d'arreter la miſere publique & d'acquitter les dettes des Etâts par *Schlettwein*, 8. 1772. 20 kr.

Nachricht (umſtändliche) von dem Waiſenhauſe, wie auch Toll- und Krankenhauſe zu Pforzheim, ingleichen von dem Zucht- und Arbeits-Hauſe daſelbſt mit Kupf. gr. 8. 1759. 40 kr.

Oberreidii (Jac. Herm. M. D.) Univerſalis Confortativa medendi Methodus. Diſquiſitio nova. 8. maj. 1766 Charta Scriptoria. 30 kr.

Pamela (la nouvelle) ou les véritables Memoires de Maria, Dame illuſtre par ſon merite, ſon rang & ſa fortune. Traduit de l'Anglios. 2 Parties 8. 1767 Papier collé 1 fl. 30 kr.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

9/01
uchner
binderei
ohenthann

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie, 1711-1780

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer die ganze Koch-Kunst, und Zuckerbeckerei, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu lernen Nach Art derer Magazins der Madame le Prince de Beaumont, in Fragen und Antworten eingekleidet, und mit alphabetischem Register zum bequemen Aufschlagen derer darinnen enthaltnen mehr als 4500
Bd.: 2.

Carlsruhe 1791

Oecon. 1155-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297438-7
VD18 80120466-001